

Diamond



FASHION VICTIM® CUVÉE · BRUT

229 · 750 ml

Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni.

VIGNETO

Vitigno: Varietà aromatiche tipiche del trevigiano

Zona di produzione: Colline Trevigiane

Forma di allevamento: Sylvoz

Resa: 120/130 q/ha

CANTINA

Vendemmia: manuale in cassetta

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 18° C

Presa di spuma: in autoclave per 25-30 giorni a 18 °C, segue una sosta sui lieviti per 5-10 giorni

Affinamento: in bottiglia per almeno 20-25 giorni

LABORATORIO

Alcole effettivo: % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri: g/l 12.00 - 13.00

Acidità totale: g/l 5.50 – 6.50

DEGUSTAZIONE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Aroma: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6° C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.