



VINO SPUMANTE EXTRA BRUT



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti dei Colli Trevigiani.

Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età.

Produzione media di 3/4 kg. per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Uve: Bianche tipiche del Trevigiano.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19 °C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18 °C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente asciutto in buona armonia, acidulo.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 6.00 - 7.00

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8° C, stappato al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Spumante Sushi Sparkling - Astoria

Astoria - 128 [lt.0,75], 129 [lt.1,50],
209 [lt.3,00]

