

“HONOR” CUVÉE  
VENEZIA D.O.C.

*Vino Spumante Brut*



200 - 750 ml  
212 - 3000 ml

• ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti a ridosso del Piave sul confine tra le province di Treviso e Venezia. Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 6/10 anni di età. Produzione media da 1 a 3 kg. per ceppo a seconda della varietà.

Uve: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco.  
Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Vendemmia in settembre delle uve e successiva pressatura soffice; il mosto ottenuto è fatto decantare per qualche ora e la frazione limpida viene successivamente avviata alla fermentazione primaria condotta a 18°C per 10/12 giorni. Il vino nuovo tenuto sulle “fecce nobili” per qualche settimana viene poi trasferito in autoclave per la presa di spuma che dura circa 20/25 giorni; fa seguito una sosta sui lieviti di qualche giorno e poi il successivo imbottigliamento e dovuto affinamento per qualche settimana.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, di aroma fruttato ed invitante.

Sapore: complesso, con sentori varietali, gradevolmente morbido ed equilibrato.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 11.00 – 12.00

Zuccheri, g/l 10.00 – 11.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Honor” Cuvée Spumante Venezia DOC - Astoria

