



“HONOR” ROSÉ VENEZIA D.O.C.

*Vino Spumante Rosé
Extra Dry*

• 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 8/12 anni di età. Produzione media da 1 a 3 kg. per ceppo a seconda della varietà.

Uve: Raboso, Pinot Nero.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

Vendemmia in settembre delle uve e successiva vinificazione con breve macerazione sulle bucce per trasmettere al vino quella tonalità tanto ricercata. Il mosto ottenuto è fatto fermentare a 18°C per 10/12 giorni e di seguito mantenuto sulle “fecce nobili” per un breve periodo per consolidare il colore nel tempo; 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: rosa tenue.

Odore: elegante, vario, di aroma ricco e complesso.

Sapore: piacevolmente fitto ed equilibrato in corretta armonia.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 11.00 – 12.00

Zuccheri, g/l 15.00 – 16.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Honor” Rosé Spumante Venezia DOC - Astoria

201 - 750 ml
213 - 3000 ml

