

ROSÉ LUXURY DRY "KINGDOM"

Vino spumante Dry



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Ottenuto dalle uve prodotte sulle soleggiate colline della Tenuta Val de Brun.

Vigneti di 10/15 anni.

Produzione media 80/90 q.li/ha.

Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

Una parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmettono al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di compostità.

L'attenta e scrupolosa spumantizzazione del vino base per 20/30 giorni a bassa temperatura genera un prodotto equilibrato, delicato, di grande eleganza e completezza.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Perlage: minuto in una trasparenza brillante, colorata di tenue rubino.

Colore: rosa tenue.

Odore: gentile, ammiccante, di frutta fresca e fiori bianchi.

Sapore: asciutto, sapido, vivacemente armonico e delicatamente aromatico.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 22.00 - 23.00

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 - 6° C in secchiello con ghiaccio.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

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

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Rosé Luxury Dry "Kingdom" - Astoria

Astoria - 125 [lt.0,75]

