

ASTORIA
VINI

NINE dot FIVE
9.5
COLD WINE
PINK

Vino spumante extra dry



Astoria – 166 [lt.0,20], 159 [lt.0,75],
160 [lt.1,50], 161 [lt.3,00]



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Tenuta Val de Brun.

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

Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

Le uve vengono vendemmiate con qualche giorno di anticipo rispetto alla perfetta maturazione, per mantenere un grado zuccherino più basso, acidità più alta e profumo più fruttato. La vinificazione è tradizionale con pressatura soffice e con parziale macerazione a freddo. La fermentazione, condotta a circa 10/12°C con lieviti selezionati, permette di ottenere profumi molto aromatici e intensi. Il mosto in piena fermentazione viene trasferito direttamente in autoclave per la presa di spuma ed aggiunto di una quota di vino da uve rosse vinificate con breve macerazione, per trasmettere allo spumante quel colore e timbro tanto ricercati. Per dare maggior forza e sviluppo alla componente aromatica molto particolare che caratterizza questo spumante, lo si ottiene in un unico processo fermentativo, per 35/40 giorni, a bassa temperatura; inoltre si induce la formazione di sostanze che danno struttura e spessore al vino, per compensare così la bassa gradazione e mantenere una perfetta armonia gustativa. Una volta terminata la presa di spuma, lo spumante viene mantenuto sulle proprie fecce nobili per 20/30 giorni, a completare e arricchire il patrimonio organolettico. Prima dell'imbottigliamento viene dosato con una piccola percentuale di mosto di pregiate uve aromatiche per completare e armonizzare il panorama gusto/olfattivo del prodotto.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: molto fine e persistente.

Colore: rosa tenue.

Odore: etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica.

Sapore: pieno, armonioso, delicatamente morbido.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 9.00 – 10.00

Zuccheri, g/l 16.00 – 17.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

2 - 3° C, ottenuti 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**

9.5 Cold Wine PINK - Astoria