

CASA DILETTA

Vino spumante brut



✓ 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.

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

Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice con breve macerazione a freddo delle bucce e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana; la fase successiva è la presa di spuma che dura 20/25 giorni a 18°. Una volta terminata, lo spumante viene mantenuto sulle fecce per qualche settimana. Si procede quindi alla stabilità tartarica e all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per l'affinamento finale

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: molto fine e persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

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

Sapore: pieno, armonioso, asciutto.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 13.50 - 14.50

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° 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

Casa Diletta Brut - Astoria

Astoria - 186 [lt.0,75]

