

## KÁLIBRO

*Vino spumante Brut*



**Astoria** - 119 [lt.0,75]



### ✓ ZONA DI PRODUZIONE

Proviene da uve Chardonnay e Pinot Nero della Tenuta Val de Brun.

**Vigneti** 15/20 anni.

**Produzione media** 70/80 q.li/ha.

**Uve:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz/Guyot.

### ✓ TECNOLOGIA

Applicazione del Metodo Cavazzani Lungo che consiste nella presa di spuma in autoclave del vino base a bassa temperatura (14/16° C) per circa 45/50 giorni e poi la conservazione sulle proprie fecce a 6/8° C per 12 mesi. Il successivo imbottigliamento e ulteriore sosta in bottiglia per 12 mesi ne fondono il carattere.

### ✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** minuto e brioso.

**Colore:** giallo dorato.

**Odore:** elegante, fine, di arachidi tostate, miele di Acacia e vaniglia.

**Sapore:** asciutto, sapido, con fitta persistenza fruttata.

### ✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Alcole effettivo, % vol.** 12.00 - 13.00

**Zuccheri, g/l** 9.00 - 10.00

**Acidità totale, g/l** 6.00 - 7.00

### ✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° 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

Kálibro Astoria Metodo Cavazzani Lungo