

## ASTORIA LOUNGE

### *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** 6.00 - 7.00

#### ✓ 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

Astoria Lounge - Astoria

**Astoria** - 109 [t. 0,75] 139 [t.0,20] 175 [t.0,375] 195 [t.1,50] 196 [t.3,00] 165 [t.6,00]

