

**ROSÉ LOUNGE**  
*Vino spumante Extra 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 corposità.

L'attenta e scrupolosa spumantizzazione del vino base per 30/40 giorni a bassa temperatura genera un prodotto equilibrato, delicato, di grande eleganza e completezza.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**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.** 11.00 - 12.00

**Zuccheri, g/l** 17.00 - 18.00

**Acidità totale, g/l** 5.50 - 6.50

✓ **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**

Rosé Lounge - Astoria

**Astoria** - 146 [t.0,75] 120 [t.3,00]

