

SWEET LOUNGE

Vino spumante Aromatico di Qualità Dolce



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

E' ottenuto da uve aromatiche dei Colli Euganei e della Tenuta "Val de Brun".

Vigneti di 15/20 anni.

Produzione media 80/90 q.li/ha.

Uve: varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano.

✓ **TECNOLOGIA**

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatati a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma del Moscato. La presa di spuma, partendo direttamente dal mosto, in autoclave a temperatura costantemente bassa non fa che esaltare le caratteristiche del vino base.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: fine in dense e persistenti fontanelle.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.

Odore: aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato con note di pesca, salvia e timo.

Sapore: intensamente aromatico, delicatamente dolce, equilibrato.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 6.50 - 7.50

Zuccheri, g/l 90.00 - 100.00

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Va servito fresco a 5-6° C, stappandolo al momento, in larghi calici come la coppa.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Sweet Lounge - Astoria

Astoria - 147 [t.0,75]

