

ASTORIA
WINES

Spumante Lounge Cuvée Brut
CUVE BRUT



 Italia, Veneto

Lo Spumante brut Cuvée Lounge "Astoria" ha un perlage molto fine e persistente, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto risulta etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica, il suo sapore è pieno, armonioso, asciutto.

La sua 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.

PERLAGE: fine e persistente

COLORE: giallo paglierino tenue

ODORE: etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi parietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica

SAPORE: pieno, armonioso, asciutto

DOSAGGIO: Brut

Gradazione alcolica: 11.5°

Note & abbinamenti

Lo Spumante brut Cuvée Lounge "Astoria" ha un perlage molto fine e persistente, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto risulta etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica, il suo sapore è pieno, armonioso, asciutto. Ideale per cocktail e in abbinamento con stuzzichini e piatti leggeri. Si consiglia un bicchiere flûte, il cui diametro stretto favorisce la percezione degli aromi delicati e freschi

