

"FASHION VICTIM" MOSCATO ROSÉ

*Vino Espumante Aromático
de Calidad Dulce*



• ZONA DE PRODUCCIÓN

Se obtiene de las uvas que se producen en las soleadas colinas de la Tenuta Val de Brun. Viñedos de 10/15 años. Producción media 80/90 qm/ha. Uvas: variedades aromáticas típicas de la zona norte de Treviso. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

Una parte de uvas rojas, vinificadas por separado y con una breve maceración, transmite al vino ese color y esa impronta característica tan anhelada por los productores de vinos espumosos "clásicos" y representada por su perfume especial y cuerpo. El atento y esmerado achampañado del vino base durante 20/30 días a baja temperatura da origen a un producto equilibrado, delicado, muy elegante y completo.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: menudo en una transparencia brillante, de color rubí tenue.

Color: rosa tenue.

Olor: amable, cautivador, de frutas frescas y flores blancas.

Sabor: seco, sávido, vivazmente armónico y delicadamente aromático.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 10.50 - 11.50

Azúcares, g/l 90,00 - 100,00

Acidez total, g/l 5.50 - 6.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

5 - 6° C en una cubitera con hielo.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"Fashion Victim" Moscato Rosè - Astoria

