

 Italia, Veneto

9.5 è una linea innovativa della cantina Astoria. Ed è allo stesso tempo una scommessa. Quella di realizzare uno spumante a bassa gradazione alcolica, 9,5 gradi appunto, senza perdere di vista la qualità e la piacevolezza. Il tutto in linea con lo stile e l'immagine Astoria che non tradisce le aspettative. La bottiglia è bianca e lucida mentre l'etichetta è realizzata con una speciale lamina 3D che gli conferisce un aspetto molto particolare. Lo spumante 9.5 Cold Wine White racchiude le fragranze tipiche dei vitigni autoctoni dell'alto trevigiano. Un'area ad altissima vocazione vinicola che da secoli è dimora di uve dagli aromi ricchi e intensi. Varietà che i maestri enologi sanno interpretare con sensibilità moderna.

Ne risulta un vino inebriante, caratterizzato da profumi delicati, peculiari, da cui emergono raffinati sentori di lievito. Il basso grado alcolico nulla toglie alla struttura e al carattere dello spumante. Il sorso asciutto e rotondo è anticipato da un perlage finissimo e persistente.

Il 9.5 è il compagno ideale del convito. Ama il gusto delicato del pesce al forno e dei primi conditi con sughi di verdure ed è perfetto con i formaggi freschi e con la classica pizza.

Tipologia: Spumante

Uve: varietà autoctone delle colline di treviso

Produttore: Astoria

Zona di produzione: in tenuta Val de Brun di Astoria, su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.

Vigneti: orientati a nord-sud e est-ovest con 4.000 / 4.500 ceppi per ettaro; viti con 8-12 anni di età

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vinificazione: pressatura soffice; breve macerazione; fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Presatura di spuma: in autoclave con Metodo Charmat

Affinamento: sulle fecce per circa un mese

Gradazione alcolica: 9%-10% vol.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

