



Italia

Veneto

ALEPH



Denominazione:	VSQ - Metodo Classico
Uve:	100% Incrocio Manzoni 6.0.13
Anno di produzione:	2014 - Sboccatura 2018
Area:	Colline di Treviso - Veneto

in vigna

Suolo:	franco argilloso, mediamente calcareo, profondo
Altimetria ed esposizione:	150 m.s.l.m.
Età dei vigneti:	15 anni
Resa delle uve:	80 q.li/ha
Sistema di allevamento:	guyot/sylvoz
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	le uve vengono raccolte a mano tra fine agosto e inizio settembre e il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata fino a primavera inoltrata. Dopo il tiraggio, il vino riposa in catasta e si affina sui lieviti per almeno 25 mesi. Questa fase delicata consente al vino di esprimere tutta la sua ricchezza e tipicità. Dopo un lungo ciclo di <i>remouage</i> avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, questo per evitare shock ossidativi, rendendo lo spumante Aleph gradevole e longevo.
Grado alcolico:	12,5% vol.
Zuccheri:	8 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Olfatto:	fresco e intenso, con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo e una delicata fragranza di lievito
Gusto:	armonico ed equilibrato, con piacevole sentore di frutta matura e crosta di pane

in servizio

Abbinamenti consigliati:	ideale per brindare a momenti indimenticabili, ottimo per abbinamenti a tutto pasto
---------------------------------	---

