



ITALIA

VENETO E  
FRIULI VENEZIA GIULIA

## ALEPH

|                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>Denominazione:</b>            | VSQ - Manzoni bianco           |
| <b>Tipologia:</b>                | Metodo Classico Brut           |
| <b>Uve:</b>                      | 100% Incrocio Manzoni 6.0.13   |
| <b>Primo anno di produzione:</b> | 2007                           |
| <b>Area:</b>                     | Colline di Treviso e Pordenone |

### IN VIGNA

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Suolo:</b>                     | Franco e mediamente calcareo, profondo |
| <b>Altimetria ed esposizione:</b> | 150 m.s.l.m.                           |
| <b>Età dei vigneti:</b>           | 15 anni                                |
| <b>Sistema di allevamento:</b>    | Guyot                                  |
| <b>Vendemmia:</b>                 | Manuale                                |

### IN CANTINA

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Vinificazione:</b> | Le uve sono 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 in un ambiente sotterraneo con umidità e temperatura costanti, così 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 remouage avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, questo per evitare shock ossidativi, rendendo lo spumante Aleph gradevole e longevo. |
|-----------------------|--|

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Grado alcolico:</b> | 12.5 % vol. |
| <b>Zuccheri:</b>       | 8 g/l       |

### IN DEGUSTAZIONE

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>Vista:</b>   | Giallo paglierino con riflessi verdognoli  |
| <b>Olfatto:</b> | Fresco e intenso, con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo e una delicata fragranza di lievito |
| <b>Gusto:</b>   | Armonico ed equilibrato, con piacevole sentore di frutta matura e crosta di pane                             |

### IN SERVIZIO

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Temperatura di servizio:</b> | 8° C  |
| <b>Abbinamenti:</b>             | Ideale per brindare nei momenti indimenticabili, ottimo per abbinamenti a tutto pasto |
| <b>Shelf life:</b>              | 24 mesi   |

