



ITALIA

VENETO E
FIULI VENEZIA GIULIA

ALEPH

Denominazione:	VSQ - Manzoni bianco
Tipologia:	Metodo Classico Brut
Uve:	Incrocio Manzoni 6.0.13
Primo anno di produzione:	2007
Area:	Colline di Treviso e Pordenone

IN VIGNA

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

IN CANTINA

Vinificazione:	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.
-----------------------	--

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

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

