

“GALÍE”  
PROSECCO DOC TREVISO

*Vin mousseux Extra Dry*



112 - 750 ml  
181 - 1500 ml  
113 - 3000 ml

• ZONE DE PRODUCTION

Le domaine Astoria se développe sur des terrains vallonnés à environ 150 m. d'altitude. Vignobles sont orientés est-ouest avec 3500 pieds de vigne par hectare âgés de 15 ans. Production moyenne de 4 kg par pied, équivalant à 130/140 quintaux par hectare. Cépage: Glera.

Méthode d'élevage: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

La vendange manuelle est réalisée en septembre, elle est suivie par un foulage doux et le débouillage statique du moût. La fermentation primaire se produit dans une cuve en acier à 18°C avec ajout de levures autochtones sélectionnées. Le vin nouveau est conservé sur sa "lie noble" pendant un mois, puis il est filtré et transvasé dans les cuves closes pour la prise de mousse. La fermentation malolactique dure environ 20/25 jours à 18°C, toujours avec des levures sélectionnées, suivie par 5/10 jours d'affinage sur levures. L'étape suivante est la mise en bouteille. Ensuite, les bouteilles seront laissées au repos pendant quelques semaines.

• CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Perlage: fines et persistantes.

Couleur: légèrement jaune paille.

Odeur: élégant, fruité et floral.

Goût: caractéristique, agréable et harmonieuse.

• CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 10.50 – 11.50

Sucres, g/l 12,00 - 13,00

Acidité totale, g/l 5.50 - 6.50

• TEMPÉRATURE DE SERVICE

5 - 6° C, déboucher au moment de servir.

• CONSERVATION

Conserver dans lieu frais, sec et à l'abri des sources de lumière et de chaleur.

• APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS

"Galie" Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry – Astoria

