

## “CORDERIE”

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

#### Spumante (Mousserende wijn) - Extra Dry



#### ✓ PRODUCTIEGEBIED

De heuvels van het “Astoria” landgoed, op 120-150 meter boven zeeniveau.

**Wijngaarden:** oost-west en noord-zuid ligging; 3.000/4.000 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 8-18 jaar.

**Gemiddelde opbrengst:** 3 tot 4 kg. per druivenstok is 12.000/13.000 kg. per hectare.

**Druivensoort:** Glera.

**Snoeiwijze:** Sylvoz.

#### ✓ TECHNOLOGIE

De druiven worden handgeplukt in september/oktober (wanneer de druiven de beste fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen hebben), waarna ze licht worden gesterst. De most wordt statisch gedecanteerd. Na toevoeging van autochtone gistsoorten vindt de eerste gisting plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 18/19 °C. De verkregen wijn blijft gedurende een maand in contact met de druivenschillen. Na filtering gaat de wijn naar de autoclaaf waar, na toevoeging van geselecteerde gistculturen, de 2e gisting plaatsvindt bij een temperatuur van 16/18 °C; deze duurt 25/30 dagen. Na de 2e gisting rust de wijn een aantal dagen op de lie (droesem) voor nog meer verfijning. Na het bottelen blijft de wijn nog een paar weken in de kelders om te rijpen.

#### ✓ WIJNOMSCHRIJVING:

**Perlage:** fijn en continue.

**Kleur:** licht strogeel.

**Geur:** elegant, onderscheidend, fruitig.

**Smaak:** karakteristiek, aangenaam, friszuur, harmonieus.

#### ✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

**Alcoholpercentage, % vol.** 10.50 - 11.50

**Suikergehalte, g/l** 13.50 - 14.50

**Zurengelalte, g/l** 5.50 - 6.50

#### ✓ SERVEERTEMPERAATUUR

5 - 6 °C, serveren gelijk na opening.

#### ✓ BEWAREN

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

#### ✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

Prosecco “Corderie” Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. - Astoria

**Astoria** - 105 [lt.0,75], 106 [lt.1.50],  
111 [lt.3,00]

