

ASTORIA
WINE & CO.



108 - 750 ml
182 - 1500 ml
214 - 3000 ml



"IL MILLESIMATO" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

*Vin Mousseux Millesime
Extra Dry*

• ZONE DE PRODUCTION

Dans le domaine Astoria sur des terrains collinaires à environ 150 m. d'altitude. Vignobles "Costa del Sol" orientés est-ouest comptant environ 4000 ceps par hectare; vignes de 8 ans. Production moyenne de 3/4 kg. par cep équivalent à 110/120 q.li par hectare.

Cépage: Glera

Méthode d'élevage: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

La vendange se fait à la main en septembre lorsque les propriétés chimiques et organoleptiques du raisin ont atteint un équilibre optimal, à laquelle suivront le pressurage doux et la décantation statique du moût. La fermentation primaire aura lieu dans des récipients en acier à 16°C sous l'action de levures autochtones sélectionnées, mais avant que celle-ci soit terminée, le vin nouveau sera transvasé, ayant encore un important résidu sucré, dans l'autoclave pour effectuer la prise en mousse, qui pourra donc avoir lieu sans interrompre la fermentation primaire. Ce processus durera 20/25 jours auxquels suivra une période de 15 jours où le vin sera conservé sous l'action des levures. Cette technique permet d'obtenir un mousseux ayant un arôme plus fruité et caractéristique. Une fois mis en bouteille, le vin doit être laissé reposer pendant 4/6 semaines avant de le commercialiser.

• CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Perlage: à grain très fin, constant.

Couleur: jaune paille pâle avec des reflets verdâtres.

Odeur: intense, fruité pêche et melon, caractéristique.

Goût: moelleux, plein, harmonique, aromatique selon la typicité.

• CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 11,00 – 12,00

Sucres, g/l 16,00 - 17,00

Acidité totale, g/l 5,50 – 6,50

• TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 5 – 6°C dans un sceau à glace, déboucher la bouteille au moment de la dégustation.

• CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

• APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS

"Il Millesimato" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimé – Astoria