

ASTORIA
WINES



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

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

ミッレシマート・スプマンテ・ワイン

・生産地域

海拔約150メートル農地ヒルサイドアストリアバコスタデルソルヘクタール当たり4000個の単位に相当株当たり3~4キログラム、ヘクタールあたり12000分の11000キログラムブドウの収穫の東西八年平均量品種:栽培のGrela:Silvos方法

・発酵技術

収穫9月には、最もバランスのとれた葡萄を手で回収し、柔らかく締め固め、自然と化学におけるブドウジュース(樹木)のデカンテーションを続けます。発酵前のステンレススチールタンクでは16°Cで発酵終了前に注意深く選択したワイン酵母を使用して、最初の発酵を新しいワインの最初の発酵を停止させることなく、私はそれを転送する泡を作る。その後、20日から25日間、酵母を約15日間続ける。このプロセス技術は、より香りの良い性質を持つフルーティな発泡性ワインを約束します。ボトルを満たした後、出荷前に4~6週間ワインのボトルを休みます。

・プロパティと特性

発泡:非常に微細な連続粒子
色:ストロー色のわら黄色:強烈な果実の桃とメロンの香り、典型的な味:柔らかく、豊かで、調和のとれた芳香の特徴

・化学成分

アルコール実用容量%の程度。11.00 - 12.00
砂糖の含有量g / 116.00 - 17.00
総酸度g / 15.50 - 6.50

・サーブ適温

5~6度からそれは水とワインクーラーに開いたとき

・ストアする方法

熱や光にさらされていない、涼しく乾燥した場所に保管してください。

・ワインリストを呼び出す方法

アストリア・スプマンテ・ヴァルドッピアードネ・プロセッ

