



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

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

*Vinho Espumante Extra Seco  
Millesimado*

### • ZONA DE PRODUÇÃO

Na fazenda Astoria em terrenos nas colinas a cerca de 150 m. acima do nível do mar Vinhedos "Costa do Sol" na direção leste-oeste com cerca de 4.000 videiras por hectare; parreiras de 8 anos de idade. Produção média de 3 - 4 kg. por videira equivalentes a 11 - 12 toneladas por hectare. Uvas: Glera. Sistema de condução: Sylvoz.

### • TECNOLOGIA

A vindima é realizada manualmente em setembro com as uvas no máximo equilíbrio químico/ organoléptico e, em seguida faz-se a prensagem suave e a decantação estática do mosto. A fermentação primária é realizada em recipientes de aço a 16°C com leveduras selecionadas autóctones; antes de acabar a fermentação, coloca-se o vinho novo, ainda com alto resíduo sacarino, na autoclave para adquirir espuma sem interromper a fermentação primária. Levando 20 - 25 dias e é seguido por um período de cerca de 15 dias em que permanece nas leveduras. Esta técnica assegura um espumante mais frutado e característico em seu aroma. Depois de engarrafado é deixado repousando durante 4 - 6 semanas antes da comercialização.

### • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Efervescência: de granulação finíssima, contínua. Cor: amarelo palha pálido com reflexos esverdeados. Odor: intenso, frutado de pêssego e melão, típico. Sabor: macio, pleno, harmonioso, tipicamente aromático.

### • CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 11,00 - 12,00  
Açúcares, gr/l 16.00 - 17.00  
Acidez total, gr/l 5.50 - 6.50

### • TEMPERATURA PARA SERVIR

5 - 6° C obtidos em balde de gelo, destampar no momento.

### • MODO DE CONSERVAÇÃO

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

### • COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS

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

