

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. VINO SPUMANTE MILLESIMATO



✓ МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Во владении Astoria в холмистой местности, примерно 150 метров над уровнем моря.

Виноградники "Costa del Sol", ориентированные на восток-запад, примерно 4000 кустов на гектар; возраст лоз 8 лет.

Средняя производительность 3/4 с куста, что равно 110/120 центнеров с гектара.

Виноград: Glera.

Способ выведения: Sylvoz.

✓ ТЕХНОЛОГИЯ

Сбор винограда происходит в сентябре, когда виноград достигает максимального химического/органолептического равновесия, за этим следуют мягкое прессование и статическое отстаивание сула. Первичное брожение происходит в стальных емкостях при 16°C с автоктонными отобранными дрожжами; до его окончания новое вино, все еще с высоким сахаристым остатком, перемещается в автоклав для газообразования, которое происходит, не прерывая первичного брожения. Его длительность составляет 20/25 дней, за ним следует примерно 15-дневный период нахождения на дрожжах. Данная техника позволяет получить игристое вино с более фруктовым характерным ароматом. После розлива в бутылки его оставляют отдыхать на 4/6 недель перед продажей.

✓ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Перлаж: очень тонкий, непрерывный.

Цвет: желто-соломенный разряженный с зеленоватыми оттенками.

Запах: интенсивный, с нотками персика и дыни, типичный.

Вкус: мягкий, полный, гармоничный, типично ароматный.

✓ ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Спирт, % об. 11.00 – 12.00

Сахар, г/л 19.00 – 20.00

Кислотность общая, г/л 5.50 – 6.50

✓ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

5 – 6° C, получаемые в ведерке со льдом, раскупоривается перед употреблением.

✓ СПОСОБ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом прохладном месте, оберегая от источников тепла и света.

✓ КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato – Astoria

Astoria - 108 [lt.0,75], 182 [lt.1,50],
214 [LT.3,00]

