

**ASTORIA**  
WINES



118 - 750 ml



## “ANNIVERSARIO” CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

*Vino Espumoso Dry*

### • ZONA DE PRODUCCIÓN

En los terrenos de colinas de la tenuta Astoria a unos 150 m s.n.m. Viñedos orientados hacia este-oeste con unas 4000 cepas por hectárea; vides de 12 años de edad. Producción media de 3/4 kg por cepa equivalente a 120/130 qm por hectárea. Uvas: Glera. Sistema de cultivo: Sylvoz.

### • TECNOLOGÍA

Para esta Cuvée se seleccionan solamente los racimos mejores que en septiembre se recogen manualmente en cestas, con una ligera sobremaduración; siguen el despalillado y la maceración del uva a 8/10° C durante unas horas (criomaceración) directamente en la prensa en un ambiente hiper-reductivo. Luego se realizan el prensado suave y la decantación estática del mosto. Su fermentación primaria se realiza en recipientes de acero a 16°C con levaduras seleccionadas autóctonas. El vino nuevo, una vez que se haya quitado la hez más gruesa, se mantiene con el residuo de azúcar y se deja en las levaduras 4/6 semanas; cuando está limpio, se trasiega al autoclave donde se realiza la toma de espuma a 16°C, que dura unos 20/25 días. Sigue un periodo de crianza en las levaduras por algunos días. El ciclo finaliza con el embotellado y el reposo en botellas durante por lo menos 1-2 meses.

### • CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: fino, elegante y persistente.  
Color: amarillo pajizo apagado con reflejos verdosos.  
Amarillo pajizo apagado con reflejos verdosos.  
Olor: intenso, neto, afrutado y con el típico aroma varietal.

Sabor: amable, lleno, sávido y armónico.

### • CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 10.50 – 11.50

Azúcares, g/l 21.00 - 22.00

Acidez total, g/l 5.50 – 6.50

### • TEMPERATURA DE SERVICIO

5 – 6° C y descorchando la botella en el momento de servir.

### • MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor

### CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

“Anniversario” Vino Espumoso Conegliano Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria