

ANNIVERSARIO

CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Vino Spumante - Dry



✓ МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

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

Виноградники ориентированы на восток-запад, примерно 4000 кустов на гектар; возраст лоз 12 лет.

Средняя производительность 3/4 кг с куста, что равно 120/130 центнеров с гектара.

Виноград: Glera.

Система выведения: Sylvoz.

✓ ТЕХНОЛОГИЯ

Для этого Cuvée отбираются только лучшие, слегка переспевшие, гроздья, собранные вручную в сентябре; далее следует гребнеотделение и мацерация винограда при температуре 8/10° С на протяжении нескольких часов (криомацерация) прямо в прессе, в гиперредуктивной среде. Затем следует мягкий отжим и статическая декантация суслу. Первичное брожение проходит в стальных емкостях при температуре 16°С, с использованием отборных диких дрожжей. После того, как молодое вино очищено от грубого осадка, оно выдерживается с остаточным сахаром и дрожжами 4/6 недель; после того, как вино становится прозрачным, оно переливается в автоклав, где при температуре 16°С проходит снятие пены, которое длится 20/25 дней, после чего следуют несколько дней старения на дрожжах. Разлив в бутылки и выдерживание в бутылке минимум 1-2 месяца завершают цикл.

✓ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Перлаж: мелкий, элегантный и стойкий.

Цвет: желто-соломенный разряженный с зеленоватыми оттенками.

Запах: интенсивный, четкий, фруктовый, типичный видовой аромат.

Вкус: приятный, полный, деликатный, гармоничный.

✓ ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спирт, % об. 10.50 – 11.50

Сахар, г/л 21.00 – 22.00

Кислотность общая, г/л 5.50 – 6.50

✓ ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

5 – 6° С, раскупоривается перед употреблением.

✓ СПОСОБ ХРАНЕНИЯ

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

✓ КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ

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

Astoria – 118 [т.О,75]

