

CASA VITTORINO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Spumante (Mousserende wijn) - Brut



Astoria - 153 [lt,0,75] 155 [lt1,50]



✓ PRODUCTIEGEBIED

De heuvels van het "Astoria" landgoed, op 150 meter boven zeeniveau.

Wijngaarden: oost-west ligging; 4.000 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 16 jaar.

Gemiddelde opbrengst: 3 tot 4 kg. per druivenstok is 11.000/12.000 kg. per hectare.

Druivensoort: Glera.

Snoeiwijze: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

Voor deze Cuvée worden alleen de beste trossen uitgezocht; ze worden, geheel rijp, handgeplukt in september, waarna ze in manden naar het pershuis gaan. Daar worden de druiven ontsteeld en weken een paar uur in bij 8/10°C. Dit gebeurt in de pers in een zuurstofarme omgeving. Daarna worden ze licht geperst en volgt statisch decanteren van de most. Na toevoeging van lokale gistsoorten vindt de eerste gisting plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 16°C. De nieuwe wijn, ontdaan van het grootste gedeelte van de droesem, rust met restsuikers en gisten ongeveer 2 tot 3 weken; na filtering gaat de wijn naar de autoclaaf waar de 2e gisting plaatsvindt bij een temperatuur van 16/18°C; deze duurt 20/25 dagen. Na de 2e gisting rust de wijn een aantal dagen op de lie (droesem) voor nog meer verfijning. Het bottelen en het rusten in de fles voor 1 tot 2 maanden beëindigen de cyclus.

✓ WIJNOMSCHRIJVING:

Perlage: fijn, elegant en continue.

Kleur: licht strogeel met groene reflecties.

Geur: intens, onderscheidend, fruitig, karakteristieke geur van de druivenvariëteit.

Smaak: droog, vol, aromatisch, harmonieus.

✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

Alcoholpercentage, % vol. 11.00 - 12.00

Suikergehalte, g/l 10.00 - 11.00

Zurengelalte, g/l 5.50 - 6.50

✓ SERVEERTEMPERATUUR

5 - 6°C, gelijk na openen drinken.

✓ BEWAREN

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

"Casa Vittorino" Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.- Astoria