

**"CASA VITTORINO"
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.
"RIVE DI REFRONTOLO"**

*Vino Espumoso Brut
Millesimé*



153 - 750 ml
155 - 1500 ml
208 - 3000 ml



• 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 16 años de edad. Producción media de 3/4 kg por cepa equivalente a 110/120 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, cuando han alcanzado la justa maduración; 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 grosera, se mantiene con el residuo de azúcar y se deja en las levaduras 2/3 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 otra crianza de unas semanas en las levaduras. 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.
Olor: intenso, neto, afrutado y con el típico aroma varietal. Sabor: seco, lleno, sávido y armónico.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 11.00 – 12.00
Azúcares, g/l 8,00 - 10,00
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

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