

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

Vino Spumante Brut Millesimato



• **ZONA DI PRODUZIONE**

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. Vigneti orientato a est-ovest con circa 4000 ceppi per ettaro; viti con 16 anni di età.

Produzione media di 3/4 kg per ceppo pari a 110/120 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• **TECNOLOGIA**

Per questa Cuvée vengono selezionati solo i grappoli migliori raccolti manualmente in ceste a settembre, in giusta maturazione; fanno seguito la diraspatura e la macerazione dell'uva a 8/10° C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in pressa in ambiente iper-riduttivo. Si procede quindi alla pressatura soffice ed alla decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo, privato della feccia più grossolana, viene mantenuto con residuo zuccherino e lasciato sui lieviti per 2/3 settimane; dopo averlo reso limpido viene travasato in autoclave dove avviene la presa di spuma a 16°C che dura circa 20/25 giorni a cui fa seguito un ulteriore affinamento sui lieviti di qualche settimana. L'imbottigliamento e il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo.

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: fine, elegante e persistente. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Odore: intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Sapore: asciutto, pieno, sapido, armonico.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.00 – 12.00

Zuccheri, g/l 8.00 – 10.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 – 6° C e stappato al momento.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

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

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

