

Il Millesimato



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO · EXTRA DRY

108 · 750 ml · 182 · 1500 ml

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.. Vigneti "Costa del Sol" orientati a est-ovest con circa 4000 ceppi per ettaro; viti con 20-30 anni di età.

VIGNETO

Vitigno: Glera

Zona di produzione: Tenuta Astoria · Costa del Sol

Forma di allevamento: Doppio Capovolto

Resa: 110/120 ql/ha

CANTINA

Vendemmia: manuale in cassetta

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 16° C

Presa di spuma: in autoclave per 20-25 giorni 16°C, segue una sosta sui lieviti per 15 giorni

Affinamento: in bottiglia per almeno 40-60 giorni

LABORATORIO

Alcole effettivo: % vol. 11.00 – 12.00

Zuccheri: g/l 16.00 - 17.00

Acidità totale: g/l 5.50 – 6.50

DEGUSTAZIONE

Perlage: a grana sottilissima, continuo.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Aroma: intenso, fruttato di pesca e melone, tipico.

Sapore: morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità.

ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6° C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.