

CASA VITTORINO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SCHAUMWEIN - BRUT



✓ **ANBAUGEBIET**

Auf den Hügeln des Landguts Astoria ca. 150 m ü.d.M.

Weinberge west-östlich ausgerichtet, ca. 4000 Stöcke pro Hektar; 16 Jahre alte Weinreben.

Durchschnittliche Produktion 3/4 kg pro Stock, d.h. 110/120 Doppelzentner pro Hektar

Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Für diese Cuvée werden ausschließlich die besten, reifen Trauben, die im September von Hand geerntet werden, gewählt; anschließend erfolgt das Abbeeren und die einige Stunden dauernde Gärung der Trauben bei 8/10° C [Kriomazeration] direkt in der Presse in einem Sauerstofflosen Raum. Im Anschluss wird das Produkt sanft gepresst und der Most statisch dekantiert. Die Primärgärung erfolgt in Stahlgefäßen bei 16°C mit ausgesuchten, bodenständigen Hefen. Der neue Wein ohne groben Bodensatz und mit einem Restzuckergehalt ruht 2/3 Wochen auf den Hefen; nach der Klärung erfolgt die Umfüllung in den Autoklav, wo die ca. 30 Tage dauernde Schaumbildung bei 16/18°C erfolgt; anschließend wird eine weitere Verfeinerung von einigen Wochen auf den Hefen vorgenommen. Der Zyklus wird durch das Abfüllen und das Ruhen in der Flasche für mindestens 1-2 Monate abgeschlossen.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: fein, elegant und anhaltend.

Farbe: schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: intensiv, rein, fruchtig, typisches Aroma dieser Sorte.

Geschmack: trocken, voll, würzig, harmonisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 11.00 – 12.00

Zucker, g/l 10.00 – 11.00

Säure insgesamt, g/l 6.00 – 7.00

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

6 – 8° C kurz vor dem Genuss entkorkt.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

“Casa Vittorino” Schaumwein Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria

Astoria - 153 [lt.0,75] 155 [lt.1,50]

