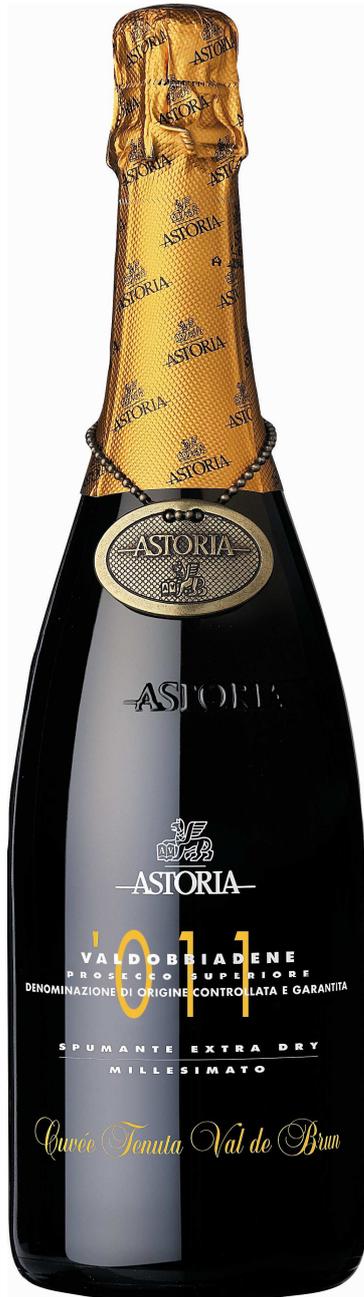


VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Schaumwein „Millesimato“



✓ ANBAUGEBIET

Auf dem Landgut Astoria auf dem Hügelland bei ca. 150 m ü.d.M.

In östlicher- westlicher Richtung gelegene

Weinberge "Costa del Sol" mit ca.4000 Stöcken pro Hektar; 8-18 Jahre alte Weinstöcke.

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

Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

Die Weinernte erfolgt von Hand im September, wenn die Trauben ihr höchsten chemisch/organoleptisches Gleichgewicht erreicht haben. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und der Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 16°C mit ausgewählten bodenständigen Hefen; bevor diese beendet ist, wird der neue Wein mit einem noch hohen Restzuckergehalt zur Schaumbildung in einen Autoklav umgefüllt. Die Schaumbildung erfolgt, ohne dass die primäre Gärung unterbrochen wird und dauert 20/25 Tage. Anschließend ruht der Wein ca. 30 Tage auf den Hefen. Mit dieser Technik erhält man einen fruchtigeren Sekt mit typischem Aroma. Nach der Flaschenabfüllung ruht der Wein 4-6 Wochen vor dem Verkauf.

✓ ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: sehr fein und anhaltend.

Farbe: schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: intensiv, fruchtig nach Pfirsich und Melone, typisch.

Geschmack: weich, voll, harmonisch, aromareich.

✓ CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 11.00 - 12.00

Zucker, g/l 19.00 - 20.00

Säure insgesamt, g/l 6.00 - 7.00

✓ AUSSCHANK- TEMPERATUR

6- 8°C im Eiskübel und unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

✓ AUFBEWAHRUNG

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

✓ WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT

Schaumwein Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. „Millesimato“ - Astoria

Astoria - 108 [lt.0,75] 182 [lt.1,50]

