

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. VINO SPUMANTE MILLESIMATO



### ✓ ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m..

**Vigneti** "Costa del Sol" orientato a est-ovest con circa 4000 ceppi per ettaro; viti con 8 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

La vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni; prima che questa abbia termine, si trasferisce il vino nuovo, ancora con un alto residuo zuccherino, nell'autoclave per la presa di spuma che avviene senza interruzione della fermentazione primaria. La sua durata è di 20/25 giorni a cui fa seguito un periodo di circa 15 giorni di permanenza sui lieviti. Questa tecnica ci assicura uno spumante più fruttato e caratteristico nel suo aroma. Una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

### ✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** a grana sottilissima, continuo.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Odore:** intenso, fruttato di pesca e melone, tipico.

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

### ✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Alcole effettivo, % vol.** 11.00 - 12.00

**Zuccheri, g/l** 19.00 - 20.00

**Acidità totale, g/l** 5.50 - 6.50

### ✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C ottenuti in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.

### ✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

### ✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato - Astoria

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

