

Astoria Prosecco DOCG Cassa Vittorino 0.75l

» Vína



ASTORIA
WINES
the Art of Prosecco



Kód produktu

SE003348

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - brut

Víno s jemným, elegantním a trvalým perlením. Barva světloune slámově žlutá se zelenkavými odlesky. Vůně je výrazná, čistá, ovocná, typická pro odrůdu. Chuť suchá, plná, lahodná a harmonická. Vinice jsou v kopcovitém terénu asi 150 m.n.m. a jsou orientované z východu na západ. Vinice jsou 16 let staré, mají asi 4000 révových keřů na hektar. Průměrná produkce hroznů je 4,3 kg na rostlinu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

2,00 ks
Skladem

Astoria Prosecco DOCG Cassa Vittorino 0.75l

» Vína

Popis

Pro výrobu tohoto vína jsou vybírány pouze ty nejlepší hrozny. V září jsou zcela zralé ručně sklizeny do košů. Hrozny jsou fermentovány přímo v lisu bez přístupu vzduchu při 8-10°C po dobu několika hodin (studená macerace). Toto je následované jemným lisováním a usazováním moštu. Primární fermentace probíhá v ocelových tancích při teplotě 16°C s přírodními kvasinkami. Nové víno, zbaveno nejhrušší sedliny, je se zbytkovým cukrem ponecháno na kvasnicích po 2-3 týdny. Když je víno čiré, přemístí se do autoklávu, kde probíhá druhá fermentace při 16°C po dobu cca 20-25 dnů. Následuje další ležení na kalech po několik týdnů. Poté se víno plní do lahví a tak zraje ještě po dobu nejméně 1-2 měsíců. Vinifikace: Ruční sběr hroznů v září, poté jemné lisování a dekantace moštu. Kvasný proces je prováděn v nerezových tancích při nízké teplotě 16° díky které jsou zachovány aromatické látky. Před ukončením kvasného procesu na původních kvasinkách je mladé víno stočeno do lahví, stále ještě s vysokým obsahem cukru. Zde je pak kvasný proces dokončen bez přerušení fermentace. Běžná délka kvašení je cca 25 dnů. Poté víno odpočívá na lahvi několik týdnů. Vinařství Astoria vzniká jako mladá společnost v roce 1987 jako projekt Paula a Giaorgia Polegato, kteří pocházejí z rodiny s velmi bohatou vinařskou historií. Vína pod jménem Astoria, především pak ta šumivá, se velmi brzy proslavily v širokém okolí. V současné době jsou nedílnou součástí vysoké gastronomie v mnoha zemích nejen evropy. Vinařství Astoria vzniká jako mladá společnost v roce 1987 jako projekt Paula a Giaorgia Polegato, kteří pocházejí z rodiny s velmi bohatou vinařskou historií. Vína pod jménem Astoria, především pak ta šumivá, se velmi brzy proslavily v širokém okolí. V současné době jsou nedílnou součástí vysoké gastronomie v mnoha zemích nejen evropy. Astoria vlastní čtyřicet akrů půdy v jedné z nejkrásnějších vinařských oblastí Itálie, proslavené svým vlídným klimatem a neopakovatelnou harmoničností vinic. Vína z Valdobbiadene jsou proslulá prakticky v celém světě. Za svá vína získala společnost Astoria desítky ocenění na světových vinařských soutěžích. V současné době nabízí jak vína tradiční, připravovaná dle letitých zkušeností, ale také velmi moderní vína, oslovující především mladší generace. Jako velmi důležité pro kvalitu vín považuje společnost Astoria používání moderních technologií a neustálé zdokonalování se ve svém oboru.

Hlavní parametry

Značka	Astoria
Druh	šumivé víno
Detail	Prosecco & tradiční italské víno z Benátského kraje
Původ	Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko
Barva	bílá
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	základní odrůda pro Prosecco & Glera
Přívlastek	Superiore
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	11,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Astoria vini, Viale Antonini, 9 31035 - Crocetta del Montello Treviso (TV) - Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.