# Astoria Yu Sushi spumante bianco 0.75l

» Vína




| | |
|---|---|
| Kód produktu | SE003365 |

Šumivé víno vyrobené se změsi bílých hroznů typických pro oblast Treviso a okolí. Jemně zrnitá perla dává vyváženost vyvážené kyselosti, která podtrhuje celkovou svěžest vína. Astoria reagovala na rostoucí popularitu asijského jídla – a zejména japonské kuchyně – cuvée Brut s klasickými japonskými barvami, které se skvěle hodí k sushi a všem druhům syrových mořských plodů.

Poloha: Vinice Colli Trevigiani vinice jsou orientovány na východ a západ. 3000/4000 kg révy na Ha. Keře mají průměrné stáří 8-12 let. Průměrná produkce činí ¾ Kg na keř. systém vedení SYLVOZ.

Nízkokalorické šumivé víno Astoria „Yu Sushi“ Sparkling s překvapivě nízkým obsahem cukru bylo původně vytvořeno jako nápoj k suchu, ale postupem času se stalo populárním jak jako aperitiv, tak v kombinaci s jakýmikoli rybími pokrmy.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Astoria Yu Sushi spumante bianco 0.75l



## Popis

Vinifikace: Ruční sklizeň hroznů koncem září ve stádiu nejvyššího vyzrávání. Díky technologii jemného lisování získává víno vyšší eleganci a jemnost. První kvašení probíhá výhradně v nerezových tancích při kontrolované teplotě 18 °C s místním druhem vyšlechtěných biokultur. Po jednom měsíci uležení na kvasnicích na gravitačnímu čištění vína, přichází na řadu sekundární fermentace v tlakových nádobách, kde víno získává elegantní perlivost. Při teplotě 16°C probíhá tento proces po dobu 25 až 30 dnů. Následuje finální dokvašení a lahvování při nízkých teplotách. Víno ve finále odpočívá v lahvi, kde utváří svou finální podobu. 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 Valdobbiadenne 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 |
| Barva | bílá |
| Odrůda | základní odrůda pro Prosecco & Glera, Chardonnay, Muškát & Moscato & Muscat |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Původ | Itálie, Prosecco, Veneto & Benátsko |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | v nerezových nádobách |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 11,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

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