

 Italia, Veneto

Nuova gemma della Collezione Venice. Dall'Unione di Glera e Pinot Nero, nasce una bollicina nuova dal colore delicato e dal carattere forte. Un omaggio alle artigiane che dedicavano la loro arte alla realizzazione delle vele per le Galee della Serenissima Repubblica. Novità del 2020, Astoria presenta il suo primo Prosecco Rosé Doc che nasce dall'abbraccio tra Glera e Pinot Nero e ci dona questa innovativa versione del Prosecco DOC. Sapientemente dosato alla ricerca del giusto equilibrio, manifesta le sue origini tradotte in piacevolezza nella beva, sostenuta da un tocco di grande personalità.

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati autoctoni. La parte di uve rosse vinificate separatamente e con breve macerazione, trasmette al vino quel colore e quel tipico timbro, tanto ricercato dagli spumantisti "classici", fatto di profumo particolare e di corposità.

Vitigni: Glera (Prosecco) e Pinot Nero.

Note Organolettiche

Aspetto: rosa tenue.

Perlage: minuto e persistente.

Olfatto: elegante, fruttato, floreale e ricco.

Palato: caratteristico, piacevolmente fitto ed equilibrato.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo. Ideale con il pesce e primi piatti.

Zona di produzione:

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. Vigneti orientati a est-ovest con 3500 ceppi per ettaro; viti con 15 anni di età. Produzione media di 2/3 kg per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Zuccheri: 15g/l.

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: 5-7°C

