

 Italia, Veneto

Vino intitolato al fondatore di Astoria Vini, Vittorino Polegato. La selezione Gran Cuvée Brut "Rive di Refrontolo" rappresenta il massimo livello qualitativo. Casa Vittorino è il diamante al centro della corona dei vini Astoria, rivela la passione di una famiglia impegnata da generazioni nella viticoltura e nella qualità sostenibile. Il Millesimato Extra Dry e il Casa Vittorino Millesimato Brut sono i gioielli di Astoria Wines. Questi ambasciatori pluripremiati, simboli nel mondo dell'arte del Prosecco Superiore DOCG, vi faranno scoprire l'elegante connubio tra natura, tradizione e tecniche di spumantizzazione all'avanguardia. La macerazione dell'uva avviene a 8/10 °C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in ambiente iper-riduttivo. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C a cui fa seguito la presa di spuma in autoclave e un affinamento sui lieviti di qualche settimana. L'imbottigliamento e il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo. Il Casa Vittorino, dal perlage fine ed elegante è da assaporare con primi piatti leggeri e portate a base di pesce.

Vitigno: Glera

Regione: Veneto

PERLAGE: fine e persistente

COLORE: giallo paglierino scarico

ODORE: intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale

SAPORE: asciutto, pieno, sapido, armonico

DOSAGGIO: Brut

Da servire a temperatura di 6°- 8°

Abbinamento consigliato: aperitivi e antipasti delicati, piatti di pesce, piatti leggeri e carni bianche

