

 Italia, Veneto

Astoria brinda con voi ai suoi innumerevoli successi. L'amore per la terra e l'evoluzione costante rappresentano un punto d'orgoglio, dove l'immagine acquista un senso profondo e un effettivo spessore comunicativo.

Per questa Cuvè vengono selezionati solo i grappoli migliori delle uve Glera raccolti manualmente.

Si procede quindi alla pressatura soffice ed alla decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C a cui fa seguito la presa di spuma in autoclave. Il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne conclude il ciclo: un Anniversario dal carattere intenso, amabile, fruttato e estremamente armonico.

L'Anniversario di Astoria è un Prosecco di Valdobbiadene Superiore Millesimato Extra Dry che nasce dalle migliori uve di Glera, selezionate con cura durante la fase manuale di vendemmia. I grappoli, dopo la raccolta, vengono immediatamente trasportati nei locali adibiti alla vinificazione della cantina, dove sono diraspati. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice degli acini effettua una decantazione statica. Segue la fermentazione primaria, che avviene in recipienti d'acciaio in cui la temperatura viene tenuta costantemente sui 16 gradi. La presa di spuma ha luogo con la seconda fermentazione, svolta in autoclave seguendo i principi produttivi del Metodo Martinotti.

Vitigno: Glera 100%

PERLAGE: fine elegante e persistente

COLORE: Giallo paglierino con sfumature verdoline con vivaci bollicine

ODORE: intenso, netto, fruttato, tipico aroma varietale

SAPORE: Cremoso, amabile, ricco, fresco, sapido e leggermente zuccherino

GRADAZIONE: 11% vol

Da servire a temperatura di 6°- 8°

Abbinamento consigliato: Antipasti, pesce, crostacei

