



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Astoria Prosecco Extra Dry Corderie

CHF 14.50

Å 75cl

9 11.5%

💸 Glera

AN 7495700

Degustationsnotiz

In der Nase elegant, fruchtig und typisch; im Gaumen angenehm mit einer schönen Säure und stark im Charakter.

Herstellung

Die Weinernte erfolgt von Hand im September/Oktober. Die primäre Gärung erfolgt im Stahltank bei ca. 18/19 Grad Celsius mit ausgewählten Hefen. Nachdem er einen Monat lang auf den Hefen ruht, wird er geklärt und für die Schaumbildung umgefüllt und ruht nochmals für ca. 30 Tage auf edlen Hefen. Nach der Abfüllung bleibt er für einige Wochen in der Flasche.

Geniessen zu

Apéro mit und ohne Häppchen!

Produzent

Astoria wurde erst 1987 von einer alteingesessenen Weinbauerfamilie mit ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein ins Leben gerufen. Vierzig Hektar Land gehören diesem Betrieb in einem der schönsten Weinbaugebiete Italiens im Herzen des DOCG-Zone Conegliano – Valdobbiadene. Gekeltert werden die Weine auf dem Weingut: «Tenuta Val de Brun» im kleinen Städtchen Refrontolo. Bis heute hat sich das Weingut einen Namen für hervorragende Qualität und traditionelles Handwerk erarbeitet. Ein Paradebeispiel dafür, wie langjährige Tradition und die Passion für das Streben nach immer noch Besserem zu grossartigen Schaumweinen führen. Neben Prosecco werden hier auch andere Weine produziert, doch sind es vor allem die grandiosen Prosecchi, denen Astoria seinen hervorragenden Ruf zu verdanken hat.

Region

Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbianene und Conegliano im Schatten der Dolomiten wächst hier der berühmte DOC-klassifizierte Schaumwein Prosecco. Auf beschaulichen 4000 Hektaren gedeihen hier natürlich vor allem die Glera-Trauben, dazu kommen ganz wenige Flaschen Rotwein aus den Colli Asolani. Für dieses Cuvée werden Cabernet und Merlot Trauben verarbeitet.