VON SALIS

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Astoria Casa Vittorino Prosecco Brut

CHF 15.50

75cl
11.5%
Glera
AN 7496700

Degustationsnotiz
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feiner Hefeduft, vollmundig, harmonisch, trocken. Vielschichtiges Bukett nach weissen Blüten, Honigmelonen und Bananen gepaart mit frischem und würzigem Geschmack, ein gehaltvoller, eleganter, reiner Prosecco.

Herstellung
Leichtes Pressen mit einer kurzen Kaltmazeration der Beerenhaut. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19°C, mit ausgewählten Hefen. Der junge Wein ruht für einige Wochen auf dem edlen Bodensatz; die anschliessende Phase besteht in der zweiten Gärung, die 20/25 Tage bei 18°C dauert. Danach ruht der Casa Vittorino einige Wochen auf dem Bodensatz. Nach der Abfüllung folgt eine weitere Verweilzeit in der Flasche zum endgültigen Ausbau.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu
Apéro, Meeresfrüchten

Spezielles
Casa Vittorino ist das Juwel im Weinsortiment von Astoria. Er ist Vittorino Polegato, dem Gründer von Astoria Wines gewidmet und verrät die Passion einer Familie, die sich seit Generationen mit dem Weinbau beschäftigt und für eine nachhaltige Qualität sorgt.

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.