



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

## Astoria Prosecco Extra Dry Corderie

CHF 14.50

 75cl  
 11.5%  
 Glera  
**AN** 7495700

### Degustationsnotiz

Ein eleganter Prosecco in einer ebenso stilvollen Flasche, der mit fruchtigen und typischen Aromen in der Nase begeistert. Am Gaumen zeigt er sich angenehm frisch mit einer perfekt ausgewogenen Säure, die ihm Lebendigkeit verleiht, und entfaltet im Abgang seinen kraftvollen Charakter – ein Prosecco für besondere Momente.

### Herstellung

Die Weinernte erfolgt von Hand im September/Oktobre. 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

Leichten Vorspeisen, frischen Salaten, Meeresfrüchten und milden Käsevariationen. Ideal als eleganter Aperitif oder für besondere Anlässe.

### 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 D.O.C.G.-Zone Conegliano – Valdobbiadene. Gekeltet 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 Proseccchi, denen Astoria seinen hervorragenden Ruf zu verdanken hat.

### Region

Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbiadene und Conegliano im Schatten der Dolomiten wächst hier der berühmte D.O.C.-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.