



Prosecco DOC

Astoria Lounge Prosecco Extra Dry

CHF 12.50

 75cl
 11%
 Glera, Chardonnay
AN 7499700

Degustationsnotiz

Strohgelbe Farbe. Feiner Hefeduft, vollmundig, harmonisch, trocken. Delikate Aromen von Glyzinienblüten, exotisches Obst, Birnen, Bananen und Ananas. Eine sehr angenehme und anhaltende Perlage.

Herstellung

Leichte 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 Schaumwein einige Wochen auf dem Bodensatz. Nach der Abfüllung folgt eine weitere Verweilzeit in der Flasche zum endgültigen Ausbau.

Geniessen zu

Apéro ganz klar und überall wo es Feste zu feiern gibt. Kalte und warme Vorspeisen aus Fischen. Blätterteiggebäck. Gemüse mit den passenden Dips. 1 Glas Spumante sollte Mann / Frau sich jeden Tag gönnen. Er tut dem Körper und der Seele gut!

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. Das Haus ist sehr bekannt für Prosecco und ist auch lokal sehr gut verankert. Astoria Weine sind in vielen Restaurant und Weinbars zu finden. "Tenuta Val de Brun" heisst der Landwirtschaftsbetrieb, wo alle Astoria Weine gekeltert werden. Die Tenuta hat Sitz im Städtchen Refrontolo.

Region

Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbiadene 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.