



Prosecco DOC

Astoria Prosecco Rosé Millesimato Butterfly 2021

CHF 15.00

 75cl
 7%
 Glera, Pinot Noir
AN 7458721

Degustationsnotiz

Frischer Auftakt mit fruchtig-floralen Noten mit etwas Grapefruit und Himbeeren. Schön ausbalanciert mit angenehmer Mousse und feinem Süsse-Säurespiel.

Herstellung

Die Weinlese erfolgt im September von Hand, gefolgt von weicher Pressen und statischer Dekantierung des Mosts. Die Primär-Gärung erfolgt in Stahltanks bei 18°C mit ausgewählten autochthonen Hefen. Der Teil der roten Trauben, die getrennt und mit kurzer Mazeration vinifiziert wurden, verleiht dem Wein diese Farbe und diesen typischen Geschmack, der von den „klassischen“ Winzern von Schaumweinen bevorzugt wird. Er zeichnet sich durch ein besonderes Parfüm aus und ist vollmundig. Der Jungwein wird einen Monat lang auf dem „Weintrub“ gelagert, danach filtriert und für die zweite Gärung in die Autoklaven dekantiert. Die Umgärung erfolgt bei 18 °C immer mit ausgewählten Hefen und dauert etwa 20/25 Tage; 40/50 Tage Alterung auf der Hefe. Danach wird der Schaumwein abgefüllt und ruht einige Wochen in den Flaschen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

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 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.