

Casa Vittorino Valdobbiadene Prosecco Superiore



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	331601
Vinmonopol pris:	kr 189,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Italia, Veneto, Valdobbiadene

Produsent: Casa Vittorino

Webside: <http://www.astoria.it>

Produsentbeskrivelse:

Paolo og Giorgio Polegato grunnla Astoria i 1987, og kommer fra en gammel vinmaker familie i Veneto. De gjorde seg bemerket tidlig og er i dag en av de ledende produsentene av Prosecco i DOCG appellasjonen Conegliano – Valdobbiadene.

Produktinformasjon:

Kun de beste drueklasene benyttes i denne cuveén. Druene er håndplukket og vinmarkene ligger vestvendt på ca. 150 moh. Alderen på vinstokkene er mellom 15 og 20 år.

Smaksnotater:

Lys strågul. Fine mineraler på nesen med lett duft av friske pærer og sitrusfrukter. Elegant bobler. Lett fruktighet og friskhet på smak, med behagelig lengde i avslutningen.

Årgang: 2015

Druetyper: 100 % Glera

Klassifikasjon: DOCG Prosecco Superiore Valdobbiadene

Vinifikasjon: Druene håndplukkes og selekteres i midten av september når de har fått den riktige modenheten. Gjæringen starter etter pressingen, ved kontrollert temperatur på 8-10 grader, for noen få timer. Andregangs gjæring i 30 dager, og moussen/boblene i vinen finner sted. Etter en lett filtrering i noen få uker, blir vinen tappet på flasket og lagret i noen måneder før salg.

Alkohol: 11.5 %vol

Sukker: 10,0 g/l

Syre: 6,5 g/l

Serveringstemp.: 6-8 °C

Lagring: Ingen fatlagring

Holdbarhet: 3-6 år fra angitt årgang