

# Astoria „ Cold wine 9.5 ” brut vino spumante bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu

SE003370

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Glera a 20% Chardonnay vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Brut

Víno s velmi elegantní a perzistentní perlivostí. Na vůni velmi bohaté na ovoce. V chuti osvěžující a plné života. Velmi příjemné víno pro všechny příležitosti.

Hrozny jsou sklizeny několik dnů před úplným vyráním z důvodu nižšího obsahu cukru a zachování vyšší kyseliny. lisování je prováděno jemným stisknutím. Mošt je uchováván téměř při 0°C a požívá se pro kvašení v průběhu celého roku. Samotná macerace probíhá při teplotě 12°C s vybranými kvasinkami. po dobu 35 až 40 dní. Díky této studené c fermentaci si víno zachovává mimořádné aromatické vlastnosti.

Obsah alkoholu, % obj. 9,00 - 10,00 Cukry, g/l 10,00 - 11,00 Celková kyselost, g/l 5,50 - 6,50

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno

na dotaz do 7 dní

# Astoria „ Cold wine 9.5 ” brut vino spumante bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

## Popis

Hrozny se sklízí několik dní před jejich plnou zralostí, aby měly nižší obsah cukru, vyšší kyselost a ovocnější buket. Tradiční vinifikace s jemným lisováním a částečnou macerací za studena. Mošt se poté uchovává při 0 °C a používá se k výrobě různých šarží šumivého vína během roku. Kvašení probíhá při teplotě přibližně 10/12 °C s vybranými kvasinkami a zaručuje vysoce aromatické a intenzivní vůně. Během plného kvašení se mošt přemísť do autoklávu, kde se vytvoří pěna, aby se z něj jednorázovým kvašením při nízké teplotě po dobu 35/40 dnů stalo hotové šumivé víno. Cílem je posílit a rozvinout aromatickou složku, která je velmi specifická a charakterizuje toto šumivé víno. Nízkoteplotní kvašení způsobuje tvorbu látek, které budují strukturu a dodávají vínu důležitost, aby se kompenzoval nízký obsah alkoholu a dosáhlo se dokonale harmonické chuti. Po pění se šumivé víno nechává 20/30 dnů na ušlechtilých kalcích, aby se doplnily a obohatily jeho organoleptické vlastnosti. Před lahvováním se do šumivého vína přidává malé procento moštu z jemných aromatických hroznů, aby se dotvořila chuť a kytice produktu a dosáhlo se mezi nimi dokonalé rovnováhy. Vinařství Astoria vzniká jako mladá společnost v roce 1987 jako projekt Paula a Giaorgia Polegato, kteří pocházejí z rodiny s velmi bohatou vinařskou historií. Vína pod jménem Astoria, především pak ta šumivá, se velmi brzy proslavily v širokém okolí. V současné době jsou nedílnou součástí vysoké gastronomie v mnoha zemích nejen evropy. Vinařství Astoria vzniká jako mladá společnost v roce 1987 jako projekt Paula a Giaorgia Polegato, kteří pocházejí z rodiny s velmi bohatou vinařskou historií. Vína pod jménem Astoria, především pak ta šumivá, se velmi brzy proslavily v širokém okolí. V současné době jsou nedílnou součástí vysoké gastronomie v mnoha zemích nejen evropy. Astoria vlastní čtyřicet akrů půdy v jedné z nejkrásnějších vinařských oblastí Itálie, proslavené svým vlídným klimatem a neopakovatelnou harmoničností vinic. Vína z Valdobbiadene jsou proslulá prakticky v celém světě. Za svá vína získala společnost Astoria desítky ocenění na světových vinařských soutěžích. V současné době nabízí jak vína tradiční, připravovaná dle letitých zkušeností, ale také velmi moderní vína, oslovující především mladší generace. Jako velmi důležité pro kvalitu vín považuje společnost Astoria používání moderních technologií a neustálé zdokonalování se ve svém oboru.

## Hlavní parametry

|             |                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------|
| Značka      | Astoria                                                |
| Druh        | šumivé víno                                            |
| Původ       | Itálie, Veneto & Benátsko                              |
| Barva       | bílá                                                   |
| Ročník      | NON Vintage                                            |
| Odrůda      | základní odrůda pro Prosecco & Glera, Chardonnay       |
| Charakter   | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba      | druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat |
| Zrání       | v nerezových nádobách                                  |
| Objem       | 750 ml                                                 |
| Alkohol ABV | 9,50 %                                                 |
| Balení      | holá lahev                                             |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | šumivé víno                                                                                                                                               |
| Složení             | odrůdové víno révové                                                                                                                                      |
| Výrobce             | Astoria vini, Viale Antonini, 9 31035 - Crocetta del Montello Treviso (TV) - Itálie                                                                       |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l                                                                                  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |