

Astoria „ Cold wine 9.5 ” brut vino spumante bianco 1.50 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu

SE003375

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 vyzráním 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:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Astoria „ Cold wine 9.5 ” brut vino spumante bianco 1.50 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	1 500 ml
Alkohol ABV	9,50 %
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size

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.