

Prosecco Valdobbiadene Superiore „ Casa Vittorino ” Docg brut Astoria 0.75l

» » » Astoria



Kód produktu

SE003348

1

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Prosecco Valdobbiadene Superiore „ Casa Vittorino ” Docg brut Astoria 0.75l

» » » Astoria

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Glera vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valdobbiadene - brut - suché. víno s jemným, elegantním a trvalým perlením. Barva světloune slámově žlutá se zelenkavými odlesky. Vůně je výrazná, čistá, ovocná, typická pro odrůdu. Chuť suchá, plná, lahodná a harmonická. Vinice jsou v kopcovitém terénu asi 150 m.n.m. a jsou orientované z východu na západ. Vinice jsou 16 let staré, mají asi 4000 révových keřů na hektar. Průměrná produkce hroznů je 4,3 kg na rostlinu. Pro výrobu tohoto vína jsou vybírány pouze ty nejlepší hrozny. V září jsou zcela zralé ručně sklizeny do košů. Hrozny jsou fermentovány přímo v lisu bez přístupu vzduchu při 8-10°C po dobu několika hodin (studená macerace). Toto je následované jemným lisováním a usazováním moštu. Primární fermentace probíhá v ocelových tancích při teplotě 16°C s přírodními kvasinkami. Nové víno, zbaveno nejhrubší sedliny, je se zbytkovým cukrem ponecháno na kvasnicích po 2-3 týdny. Když je víno čiré, přemístí se do autoklávu, kde probíhá druhá fermentace při 16°C po dobu cca 20-25 dnů. Následuje další ležení na kalech po několik týdnů. Poté se víno plní do lahví a tak zraje ještě po dobu nejméně 1-2 měsíců. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany.

Hlavní parametry

Značka	Astoria
Objem	750 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	odrůdové víno révové
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.