

PROSECCO ASTORIA

CORDERIE VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Produtor: Astoria

Safra	NV
País	Itália
Região	Veneto
Sub-Região/Apelação	Valdobbiadene Superiore
Volume	750ml
Uvas	Glera
Temp. de Serviço	5° – 6°
Álcool	11,1%

Opinião dos Especialistas

"Espumante extra-dry elaborado pelo método Charmat exclusivamente a partir de uvas Glera advindas de Valdobbiadene. Fresco e de boa tipicidade, apresenta frutas brancas e de caroço maduras escoltadas por notas florais, minerais e de ervas, que se mostram tanto no nariz quanto na boca. Cremoso, tem boca gostosa e frutada, acidez vibrante e final com toques salinos e cítricos, que exigem a companhia de queijo de cabra fresco. Álcool 11,5%."

EM – Revista Adega – Edição 136

Produtor

A região do Veneto é conhecida por produzir os melhores Proseccos da Itália, e consequentemente do mundo. Astoria está localizada em Conegliano-Valdobbiadene, coração da região. A propriedade conta com 40 hectares em uma das mais belas áreas vinícolas do Veneto. A história deste produtor é bastante recente, iniciou suas atividades em 1987 contando com uma das estruturas mais modernas da região. Os fundadores Astoria Paolo e Giorgio Polegato são de antigas e tradicionais famílias de vinicultores do Veneto. A proposta deles é unir a tradição com a modernidade.

Descrição

O Prosecco Corderie Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry é produzido nas colinas de Valdobbiadene, local mais nobre da região. Sua colheita é feita manualmente, fator primordial para a qualidade do espumante, algo raro nos dias de hoje. Todo restante da produção é feito com o máximo de cuidado, respeitando rigorosamente os períodos de repouso nas fermentações e na garrafa. A categoria deste Prosecco é Extra Dry o que significa que tem açúcar residual sutilmente maior do que a categoria Brut, tornando-se perfeito para ser consumido em temperaturas um pouco mais baixas.