

ASTORIA

26,38\$

* Prix de détail suggéré

ASTORIA
WINES

Estro Chardonnay Venezia D.O.C. 2022

\$	Frais de service	3,88\$
	Code produit	14958981
\$	Prix licencié	22.50\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Vénétie
📁	Appellation	Venezia
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Demi-sec
🍷	Taux de sucre	5.50
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Acidité totale	5.00 g/l



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Née en 1987, issue d'une famille de plusieurs générations de viticulteurs, l'entreprise Astoria, fait de la qualité un de ses leitmotivs. Astoria allie son nom au produit par excellence de la tradition viticole de la Vénétie : le Prosecco. La maison produit des vins depuis le « Domaine Val De Brun » à Refrontolo, dans la région de Conegliano. Au Québec, nous reconnaissons la maison par le Fanò, un Prosecco en appellation Asoło DOCG.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: jaune paille clair, brillant.

Odeur: très agréable, fruité, qui rappelle la pomme golden et la croûte du pain frais.

Goût: fin, élégant, noble avec un léger montant.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange se fait à la main en septembre à laquelle il s'en suit le pressurage doux avec une brève macération à froid des peaux et la décantation statique du moût. Sa fermentation primaire aura lieu dans des récipients d'acier à 18/19°C sous l'action de levures sélectionnées. Le vin nouveau sera conservé sur les lies nobles pendant quelques semaines et suite aux opérations de filtration et de stabilisation tartrique, il sera mis en bouteille. Temps de repos en bouteille pen...