

ASTORIA

el RUDEN Veneto Rosso I.G.T 2021

30,66\$

* Prix de détail suggéré

ASTORIA
WINES

\$	Frais de service	4,51\$
	Code produit	14942162
\$	Prix licencié	26.16\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geografica tipica (IGT)
📍	Région	Vénétie
📁	Appellation	Veneto
🍇	Cépage(s)	Merlot 30 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 30 %
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 30 %
🍇	Cépage(s)	Marzemino 10 %
%	Pourcentage d'alcool	13.00%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	8.00
🔑	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 Asolo DOCG.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : rouge rubis foncée. Nez intense, avec des notes d'épices bien harmonisées par l'arôme du bois. Bouche : moelleuse, de grande structure, arômes et tanins remarquables, bien équilibrée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement dans de petits paniers en septembre/octobre. Une partie des raisins (environ 10 %) est disposée sur des claies pour un passerillage de 3 mois ; le reste est égrappé et fait fermenté avec les peaux pendant environ 15 à 20 jours à une température de 26/28 °C. S'ensuit le décuvaage et l'achèvement de la fermentation malolactique, le tout dans des récipients en acier. La même procédure, une fois le passerillage terminé, est appliquée aux ...