

ASTORIA

28,78\$

* Prix de détail suggéré

ASTORIA
WINES

Velere Prosecco DOC Rosé 2022

\$	Frais de service	4,23\$
	Code produit	14996531
\$	Prix licencié	24.56\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin mousseux
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Vénétie
🍇	Cépage(s)	Glera (Prosecco)
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir
🍷	Couleur	Rosé
💧	Sucre	Extra dry

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 Asole DOCG.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce délicieux et élégant Prosecco rosé, du très réputé producteur Astoria, offre des arômes de petits fruits rouges et floraux. Il est de couleur rose pâle et ses bulles fines raviveront votre palais. Il est parfaitement équilibré en bouche avec une belle acidité et en finale, on y trouve une légère pointe de douceur. Un Prosecco rosé parfait!

NOTES SUR LE PRODUIT

L'assemblage de Glera et Pinot Nero nous donne cette version innovante de Prosecco DOC. Savamment dosé à la recherche du juste équilibre, exprimant ses origines dans une douceur à boire, soutenue par une touche de grande personnalité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est faite à la main en septembre à laquelle font suite le pressage doux et la décantation statique du moût. La fermentation primaire se fait dans un acier à 18 °C avec des levures autochtones sélectionnées. La partie de raisin rouge vinifiée séparément et avec une macération courte transmet au vin cette couleur et ce timbre typique, tant recherché par les producteurs de spumante « classiques », fait de parfum particulier et de corps. Le vin nouveau est maintenu sur la ...

