

ASTORIA

34,06\$

* Prix de détail suggéré

Casa Vittorino
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G. 2022

 Durable

	Frais de service	5,01\$
	Code produit	15227742
	Prix licencié	29.06\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Vénétie
	Appellation	Valdobbiadene - Prosecco
	Qualité	Superiore
	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Couronne métallique

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

Perlage: fin, élégant et persistant.

Couleur: jaune paille pâle avec des reflets verdâtres. Odeur: intense, net, fruité, avec un arôme variétal caractéristique.

Goût: sec, plein, sapide, harmonique.

NOTES SUR LE PRODUIT

Casa Vittorino est le diamant au centre de la couronne des vins d'Astoria. Dédié à Vittorino Polegato, fondateur d'Astoria Wines, il révèle la passion d'une famille qui s'est investie depuis des générations dans

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
la viticulture et la qualité durable.

SELECTIONS
õENõ

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pour cette cuvée seules les plus belles grappes, à maturation normale, ont été sélectionnées et vendangées à la main dans des paniers au mois de septembre, Il s'en suivra l'égrappage et la macération du raisin à 8/10°C pendant quelques heures (cryomacération) directement dans les presses dans un milieu hyper réducteur. Ensuite auront lieu le pressurage doux et la décantation statique du moût. La fermentation primaire aura lieu dans des récipients en acier à 16°C sous l'a...

ASTORIA
WINES

