

 Italia, Veneto

Nasce in positura privilegiata sulle ridenti colline tra Conegliano e Valdobbiadene, da uve vendemmiate a mano in piccoli cesti, vinificate e spumantizzate secondo le più moderne tecnologie. Creato nella nostra Tenuta Val del Brun, il Millesimato Extra Dry è un riassunto magistrale dell'arte del Prosecco: Grand Medaglia d'Oro al Vinitaly, è un sogno liquido di bollicine realizzato attraverso le tecnologie più moderne nel nome dell'amore per il nostro territorio. Rappresenta l'azienda da più di 20 anni e grazie alle sue caratteristiche particolari l'abbiamo voluto distinguere dagli altri indicandone anche il millesimo. La sua apparente semplicità e immediatezza, lo rende assolutamente versatile ed ottimo in ogni occasione. Ideale per l'aperitivo, piatti a base di pesce o più semplicemente per un calice conviviale.

Denominazione: DOCG

Vitigni: Glera 100%

Cantina: Astoria

Paese: Italia

Regione: Veneto

Gradazione: 11,5%

Formato: cl 75

Vinificazione: Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Perlage minuto e persistente

Colore: Giallo paglierino chiaro

Profumo: Al naso il profumo è netto, elegante, fruttato e con tipiche note floreali.

Gusto: In bocca risulta armonico, cremoso, fresco e gradevolmente acidulo

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto ottimo aperitivo, in accompagnamento a primi e secondi di pesce e crostacei. Si abbina molto bene anche a carni bianche e formaggi freschi.

FRUIBILITA': Da servire a 6/8°C

