



ACQUISTATO IL .....

Galie Prosecco Treviso DOC

NV

## Un prosecco semplice e piacevole



Svinando

Il più classico degli aperitivi, con una punta di eleganza in più. Galie è un Prosecco che rientra nella Doc Treviso, una delle più apprezzate da appassionati ed esperti. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro e brillante. Appena versato si ricopre di una ricca schiuma persistente, alimentata da un perlage fine e continuo. Al naso risulta elegante e fruttato, fresco e piacevolmente aromatico. In bocca, invece, è caratteristico per la sua tipologia, con una delicata acidità che lo rende particolarmente rinfrescante e piacevole. Dominano le note di frutta bianca e agrumi. In complesso si rivela un calice armonico, caratterizzato da una sottile dolcezza.

Nata nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, Astoria è oggi una delle aziende vinicole più "trendy" d'Italia, presente con i suoi vini, bollicine in particolare, nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche e nei migliori locali notturni. Astoria distribuisce i vini prodotti nella propria Azienda Agricola, "Tenuta Val De Brun" di Rerfrontolo, che si trova nel cuore della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Quaranta ettari situati in una delle zone viticole più belle d'Italia da cui provengono tutti i vini più iconici dell'azienda.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Sassoso/medio impasto
<b>Esposizione</b>	Est - Ovest 150/200 s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante
------------------	---------------

<b>Provenienza</b>	Veneto
--------------------	--------

<b>Uve</b>	100% glera
------------	------------

<b>Gradazione</b>	11 % vol.
-------------------	-----------

<b>Temp. Servizio</b>	8°
-----------------------	----

<b>Quando Berlo</b>	entro 2 anni
---------------------	--------------

<b>Abbinamento</b>	Baccalà al vapore
--------------------	-------------------

<b>Vinificazione</b>	La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in acciaio a 18°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 20/25 giorni; seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.
----------------------	--

<b>Sensazioni</b>	Perlage: minuto e persistente. Colore: giallo paglierino tenue. Odore: elegante, fruttato e floreale. Sapore: caratteristico, piacevole, armonico.
-------------------	--

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821