ACQUISTATO IL .....

"Velére" Prosecco DOC Rosé Millesimato 2025 2025



Colore delicato e carattere forte

E' da qualche mese, ormai, che il mondo del Prosecco si è arricchito di una inedita sfumatura rosa. E' la novità più interessante di questi ultimi anni, destinata ad accrescere ulteriormente le occasioni di consumo per il piacevole spumante veneto/friulano. L'interpretazione di Astoria di questo nuovo stile è Vélere, Prosecco DOC Rosé, millesimato, in versione Extra Dry. Rientra nella cosiddetta Collezione Venice, facilmente riconoscibile per le bottiglie lavorate e dalle forme morbide. Nasce, come disciplinare impone, da un assemblaggio di uva Glera con un vino rosso prodotto da Pinot Nero. Spumantizzazione in autoclave con una breve sosta sui lieviti per stabilizzare il delicato colore e rendere l'insieme più armonico, e una punta di dolcezza per rendere il vino ancora più ruffiano e beverino. Nasce così una bollicina nuova, dal colore delicato e dal carattere forte. Un omaggio di Astoria alle artigiane che dedicavano la loro arte alla realizzazione delle vele per le Galee della Serenissima Repubblica. Il vino giusto con cui iniziare un pranzo o una cena tra amici. Ottimo come aperitivo, può accompagnare anche qualche piatto sfizioso come la pizza o una bella torta salata.

Se oggi il Prosecco è prodotto in oltre mezzo miliardo di bottiglie l'anno e viene venduto in tutti gli angoli del mondo, certamente qualche merito va riconosciuto anche ad aziende come Astoria. Guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato, Astoria Wines, infatti, è tra i massimi rappresentanti di questo mondo. Nata nel 1987, Astoria non è la classica azienda vinicola legata alle tradizioni e al rassicurante mondo antico. Astoria, al contrario, oltre a produrre buoni vini è da sempre attenta alle nuove tendenze e a restare al passo con i tempi. Non a caso è oggi considerata una delle aziende più trendy d'Italia, presente con i suoi vini nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche più importanti e nei migliori locali notturni. Il cuore produttivo dell'azienda Astoria ha sede nella propria Azienda Agricola, "Tenuta Val De Brun" di Refrontolo, 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. Sullo scaffale, invece, è difficile non riconoscere al volo una bottiglia targata Astoria. Merito di packaging sempre molto particolari e di uno stile decisamente inconfondibile.

La Vigna

Terreno	argilloso, sassoso
Esposizione	Est
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 85% e Pinot Nero 15%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice delle uve e breve macerazione per il Pinot Nero
Sensazioni	piacevole spumante Prosecco rosè

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