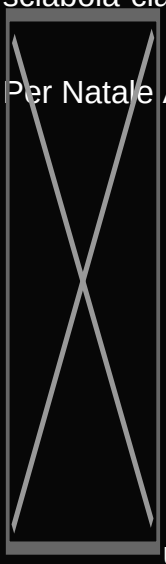
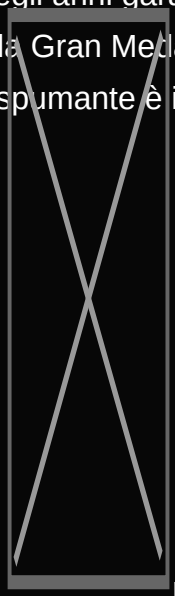
Astoria, gli spumanti per il brindisi delle Feste

sciabola-classica-1aca54cb



Per Natale Astoria Vini propone una vasta gamma di spumanti capaci di soddisfare i gusti di tutti, dai più tradizionalisti fino ai più moderni, dai curiosi ai bio-addicted.

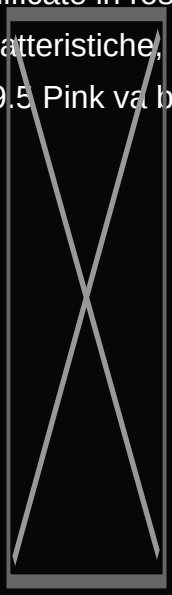
Per i più classici, in particolare, Astoria suggerisce lo Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato, un vino storico, diventato negli anni garanzia di qualità e pluripremiato in tutti i concorsi enologici internazionali, a cominciare dalla Gran Medaglia d’Oro al Concorso enologico internazionale di Vinitaly. La peculiarità di questo spumante è il fatto di venire realizzato con un'unica fermentazione: infatti, prima che la fermentazione



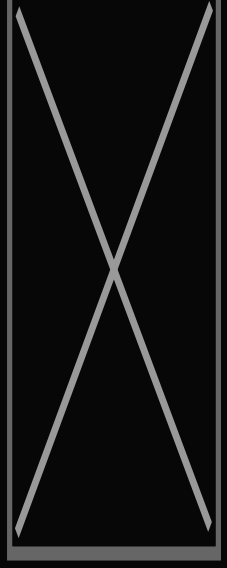
primaria termini, il vino nuovo viene

trasferito in autoclave per la presa di spuma, senza interromperla. Una tecnica che serve a esaltare l’aromaticità e l’armonia del vino, da cogliere sin dai primi profumi fruttati.

Astoria ha però pensato anche alle donne con 9.5 Cold Wine “Pink” Astoria, uno spumante extra dry rosè, con una gradazione di soli 9.5 gradi (invece dei classici 11 dello spumanti più diffusi). L’utilizzo di lieviti che fermentano a basse temperature consente di sviluppare la componente aromatica senza far aumentare la gradazione alcolica. La fermentazione direttamente dal mosto di uve aromatiche, a cui viene aggiunto un 10% di uve a bacca rossa vinificate in rosa, offre al vino una decisa nota tra aromi varietali e profumo di lievito. Per queste sue caratteristiche, che sono destinate a incontrare il gradimento soprattutto del pubblico femminile, 9.5 Pink va bevuto rigorosamente ghiacciato, così da valorizzarne al meglio i profumi freschi e fruttati.



La casa vinicola non ha poi dimenticato chi ha già bevuto troppo alcol, chi non può bere alcolici o chi “solo bio”. Per loro ha creato 9.5 Cold Wine “Zerotondo” Alcohol Free, il primo spumante d’uva a zero alcohol, ottenuto da uve a bacca bianca da viticoltura biologica. A differenza di altri prodotti in commercio non si tratta di un vino dealcolato attraverso operazioni tecnologiche chimico-fisiche, ma di un mosto conservato in appositi serbatoi refrigerati, onde evitare il processo fermentativo, che viene addizionato di anidride carbonica di origine naturale prima dell’imbottigliamento. Grazie a queste caratteristiche è stato certificato Halal, ossia conforme alle norme islamiche. Il suo profumo fresco e fruttato e il sapore delicatamente dolce lo rendono perfetto per mixarlo in originali cocktail analcolici.



Infine, Astoria ha pensato anche a chi ricerca gusti particolari, con Kálibro Astoria Metodo Cavazzani Lungo, uno spumante per i più raffinati, uno dei pochi “metodo Cavazzani” dal nome dello storico enologo italiano che l’ha inventato, Nereo Cavazzani. Uno spumante brut che nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero del Trentino Alto Adige, dal sapore asciutto, sapido, con fitta persistenza fruttata e un profumo di arachidi tostate, miele di Acacia e vaniglia.

Nel caso invece in cui una sola bottiglia non bastasse, Astoria ha realizzato anche una confezione regalo accompagnata dalla sciabola, per aprire lo spumante in modo davvero teatrale. Disponibile sia nella versione classica in legno con il Prosecco DOCG Millesimato, sia nella versione moderna con i profili scuri lo Spumante 9.5 Cold Wine.

I prodotti Astoria sono in vendita nei migliori wine bar ed enoteche.