

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

PROSECCO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: CANTINA ASTORIA



AIS MILANO • 3 MARZO 2017

♥ 0 👁 23 ➦ 0



Cantina-Astoria_Prosecco_Milano-Platinum

Prosecco tra tradizione e innovazione: cantina Astoria



In collaborazione con **AIS Milano**.

Il prosecco è il vino spumante più prodotto in Italia con circa cinquecento milioni di bottiglie. Negli ultimi anni sta conquistando sempre di più il palato degli amanti del vino di tutto il mondo anche grazie alla sua fresca semplicità degli aromi e alla sua bevibilità che ne determina una grande versatilità negli utilizzi e negli abbinamenti.

Il territorio di produzione, compreso tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, si estende dalla provincia di Padova sino a quella di Trieste e al piccolo comune di Prosecco, nell'altipiano carsico. Il prosecco è prodotto con uve glera; fino al 2009, prima dell'introduzione del nuovo disciplinare che ne ha cambiato la denominazione nella attuale, anche il vitigno veniva chiamato con il medesimo nome di "prosecco".

All'interno di questa grande area sono stati individuati dei territori di maggior pregio che godono della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Sono **Asole Prosecco DOCG** e **Conegliano/Valdobbiadene DOCG**; all'interno di quest'ultima denominazione, si trova la piccola enclave del **Superiore di Cartizze DOCG** che è possibile ottenere solo partendo dalle uve coltivate nella ristrettissima zona (soli 107 ettari) posta sulla collina di Cartizze.

La ricerca della diversificazione dei prodotti, per meglio incontrare i gusti del pubblico ed in particolare di quello giovane, e l'incremento della qualità del prodotto finale, sono due delle sfide che si presentano oggi ai produttori di prosecco.

La cantina Astoria, fin dalla sua fondazione nel 1987 per opera dei fratelli Paolo e Giorgio Polegato, ha sempre ricercato qualità e innovazione nei suoi vini.

Azienda familiare che produce circa centomila bottiglie, oggi è uno dei principali produttori di prosecco dell'area di Conegliano e affianca alla più tipica produzione spumantistica anche quella di vini fermi che arricchiscono e completano la gamma.

Numerose sono le tipologie di prosecco prodotte dalla cantina alcune delle quali in bottiglie dalla spiccata personalità e creatività. A differenziarle anche il residuo zuccherino. Si passa dai pochi grammi al litro delle versioni extra-brut (possibili solo nella DOCG Asolo) a quelle brut, extra dry e dry dove gli zuccheri salgono progressivamente fino a raggiungere i 25 grammi litro. La ricchezza in zuccheri determina una particolare morbidezza che si esplicita nella piacevolezza alla beva.

Tra i vini fermi, di particolare interesse è il "Mina", Colli di Conegliano DOCG, prodotto con uve Chardonnay, Incroci Manzoni e Sauvignon. I suoi aromi, che spaziano tra i sentori di frutta e di fiori, sono completati da una bocca morbida e di carattere che gli hanno valso la conquista della Gran Medaglia d'Oro di Vinitaly.

Altrettanto interessante è il "Fevro", Colli di Conegliano DOCG Refrontolo Passito, ottenuto con uve marzemino raccolte in leggera sovraturazione e sottoposte ad appassimento per circa 3 mesi. La fermentazione alcolica viene interrotta quando è ancora presente un alto residuo zuccherino. I profumi di marasca, frutti scuri e viola appassita lo contraddistinguono e si ritrovano in bocca con armonia in un vino ricco e dolce.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Cantina Astoria prosecco vino wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto*