Con un’azienda leader nella produzione di Prosecco faremo un interessantissimo focus su questa tipologia, vero e proprio fenomeno italiano. Astoria lega il suo nome al prodotto per eccellenza della tradizione enologica veneta: il Prosecco. Proprio il Millesimato si è aggiudicato negli anni molti riconoscimenti, tra cui il più significativo la Gran Medaglia d’Oro al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly di Verona, ed insieme al Refrontolo Passito Docg rappresentano i gioielli di casa.

Astoria non è solo Prosecco, produce anche vini fermi elevati in barriques tra cui i Colli di Conegliano Docg Crevada e Croder.

Assaggeremo ben 6 tipologie, l'Asolo Superiore Docg Extra Brut, il Valdobbiadene Superiore Docg Brut, il Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry, il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry, il Metodo lungo Cavazzani Brut, parleremo anche di Colli di Conegliano e del Marzemino di Refrontolo passito.

Abbinamento selezione di formaggi

Contributo € 20 prenotazioni segreteria Ais info@aispalermo.it cell 3384617492

VINI IN DEGUSTAZIONE:

Onor 2016 Cuvee Venezia Doc Extra Dry

Fanò2016 Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut

Casa Vittorino 2016 Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Refrontolo

Millesimato 016 Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Arzanà 2016 Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Kalibro 2013 Metodo lungo Cavazzani Brut

Mina 2016 Colli di Conegliano Bianco Docg

Crevada 2014 Colli di Conegliano Bianco Docg

Croder 2013 Colli di Conegliano rosso Docg

Fervo 2015 Marzemino di Refrontolo passito Docg