Velère, il Prosecco Rosé DOC di Astoria omaggia le donne della Serenissima

velere-proseccodocrose-r-a9d95e51

Si chiama “Velère” il Prosecco Rosé DOC di Astoria Wines, che fa in questi giorni il suo esordio nel canale Ho.Re.Ca. Una novità molto attesa, sia tra i clienti italiani che stranieri, che rappresenta per le cantine del Prosecco una sfida importante dal punto di vista produttivo, commerciale, ma anche logistico (visto che le autoclavi sono impegnate per il doppio del tempo rispetto al Prosecco tradizionale).

Per diversi mesi gli enologi Astoria hanno sperimentato per trovare il Pinot nero più adatto e cercare la giusta combinazione tra i due vitigni, anche dal punto di vista della componente zuccherina. Spiegano **Paolo e Giorgio Polegat**o, titolari di Astoria: *“Alla fine la scelta è caduta su un rosé extra dry, che garantisce il migliore equilibrio tra i profumi freschi della Glera e la struttura portata dal Pinot nero. L’obiettivo era creare uno spumante rosato piacevole e leggero; sono le caratteristiche che contraddistinguono il Prosecco, non vogliamo snaturarle.”*

Il nuovo spumante fa parte della “Venice Collection” Astoria. Si tratta della selezione dei Prosecco dedicata al canale della ristorazione, caratterizzati dalla bottiglia intagliata e dai nomi che richiamano la storia commerciale della Serenissima (Galie, Corderie, Arzanà…). *“Il Prosecco Doc si chiama Galie, come le navi che solcavano i mari di tutto il mondo; il nuovo Prosecco Rosè entrerà a far parte di questa famiglia e si chiamerà Velére, termine che indicava donne che con un lavoro certosino cucivano le vele per le queste navi. Abbiamo voluto scegliere un nome femminile perché il rosato si rivolge certamente a un pubblico femminile, ma in realtà ha una platea di estimatori ben più ampia e in rapida crescita.”*