Astoria: il brindisi natalizio è in stile veneziano

astoria-mixerplanet-img-a26ddef8

Un grande palazzo veneziano, il luccichio dei lampadari di cristallo, l’atmosfera ricca ed elegante, i calici alzati a brindare all’anno nuovo. È questa l’atmosfera che vogliono far rivivere gli Spumanti Astoria Vini per il brindisi di questo Natale e Capodanno. Un brindisi rigorosamente italiano che omaggia la Venezia della Serenissima Repubblica, coi nomi che ricordano l’Arsenale e la bottiglia intagliata che richiama l’arte dei maestri del vetro veneziani.

“Arzanà” Spumante Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze.

Cartizze è una piccolissima area nella DOC Prosecco, vicino a Valdobbiadene, dove le uve di glera danno la loro migliore espressione.

Il gusto è di equilibrata morbidezza e sapidità, con aromi di frutta dolce e profumi che richiamano un bouquet generoso di fiori bianchi, pera, pesca, con un finale agrumato.

Il nome Arzanà, citato anche da Dante nell’Inferno della Divina Commedia, è l’antico nome dell’Arsenale, una derivazione del termine arabo daras-sina'ah, “casa d’industria”.

“Corderie” Spumante Prosecco Valdobbiadene DOCG.

Il Prosecco Extra Dry è il perfetto vino da aperitivo o da brindisi, per il suo equilibrio tra dolcezza e intensità. La raccolta manuale e la pressatura soffice mantengono al massimo aromi e profumi delle uve. Il gusto è morbido ed equilibrato, con una nota agrumata, e profumi di melone, mela, banana e fiori bianchi.

Le Corderie erano gli spazi dell’Arsenale dove venivano manufatte le corde e le cime per le navi mercantili.

E per chi non beve?

9.5 Cold Wine “Zerotondo” Alcohol Free

Non è bello lasciare gli astemi senza un calice da alzare. Per loro, per chi non può bere o per chi ha già bevuto abbastanza, Astoria ha creato il succo d’uva spumantizzato, realizzato da uve biologiche. E’ il primo spumante d’uva a zero alcohol, ottenuto da uve a bacca bianca da viticoltura biologica. Non si tratta di un vino de-alcolato in maniera chimica, ma di un mosto conservato in appositi serbatoi refrigerati, per evitare il processo fermentativo. 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 da mixare in originali cocktail analcolici.