



ASTORIA
VINI

"ESTRÒ" CHARDONNAY D.O.C.



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.

Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 10/15 anni.

Produzione media di 1,5 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Chardonnay.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice con breve macerazione a freddo delle bucce e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19 °C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro, lucido.

Odore: molto gradevole, fruttato, con ricordo di mela golden e crosta di pane fresco.

Sapore: fine, elegante, nobile e snello di corpo.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.00 - 13.00

Zuccheri, g/l 5.50 - 6.50

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 ° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Estrò" Chardonnay D.O.C. - Astoria

Astoria - 103 (It.O.75)

