

COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G. "CREVADA"



Astoria - 173 [lt.0,75]



✓ ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria nel vigneto "Crevada".

Vigneti orientati a nord-sud; con circa 5000 ceppi per ettaro; viti di 15 anni.

Produzione media di circa 1,5 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon.

Sistema di allevamento: Gujot.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia e la cernita delle uve in piccole ceste avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene a 20/22 °C con lieviti selezionati, in barriques di rovere francese di Allier a tostatura media per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio; essa dura circa 20/25 giorni a cui fa seguito la completa fermentazione malolattica. Il vino si matura nel legno fino a primavera inoltrata e viene poi travasato in vasca di acciaio dove rimane per circa 1-2 mesi prima di essere imbottigliato. Si affina poi in bottiglia per un anno.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato, brillante.

Odore: complesso, di frutta matura con sentori vanigliati.

Sapore: asciutto, pieno, di ottima struttura.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 13.00 - 14.00

Zuccheri, g/l 4.00 - 5.00

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C stappando la bottiglia 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

"CREVADA" - Colli di Conegliano D.O.C.G. - Astoria