



## “CRODER” ROSSO VENETO IGT

### • ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a 120-150 m. s.l.m.. Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con 15-20 anni di età. Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: marzemino e blend aziendale.

Sistema di allevamento: Gujot.

### • TECNOLOGIA

La vendemmia e la cernita delle uve in piccole ceste avviene manualmente in settembre/ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 20/25 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Dopo il primo travaso il vino viene trasferito in barriques da 225 l. di rovere francese di Allier, metà a tostatura media e metà a tostatura media/forte, in cui si matura per circa 12 mesi. Le barriques vengono poi riunite in serbatoio dove il vino si affina fino all'imbottigliamento eseguito con filtrazione molto blanda. Riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

### • CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino intenso, cupo

Odore: i ricco, articolato di spezie e frutta rossa matura

Sapore: pieno, bilanciato, con tannino dolce e ben integrato

### • CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 13.00 – 14.00

Zuccheri, g/l <5.00

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

### • TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia un'ora prima, anche travasando in decanter.

### • COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“CRODER” Rosso Veneto IGT - Astoria

