

“MINA” COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.



✓ 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

L'uva vendemmiata e cernita manualmente in piccole ceste è portata alla cantina per la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviata a 18/20°C con lieviti selezionati, in seguito viene condotta a 13/14°C in recipienti di acciaio, dove il vino continua la sua evoluzione anche a fermentazione ultimata. Questo permette di ottenere la massima espressione delle tonalità aromatiche fresche ed agrumate.

Dopo qualche mese di affinamento sulla “feccia nobile” durante il quale si complessa organoletticamente, si procede alla filtrazione ed all’imbottigliamento. Il dovuto riposo in bottiglia ne completa il carattere.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino, brillante.

Odore: di frutta fresca con sentori floreali.

Sapore: asciutto, sapido, fresco.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.00 – 13.00

Zuccheri, g/l 4.00 – 5.00

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°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

“Mina” Colli di Conegliano D.O.C.G. – Astoria

Astoria - 174 [lt.0,75]

