

## el RUDEN

### VENETO ROSSO

#### I.G.T.



**Astoria** – 199 [lt.0,75]



#### ✓ PRODUCTIEGEBIED

De heuvels van het "Astoria" landgoed, op 120 - 150 meter boven zeeniveau.

**Wijngaarden:** Noord-zuid en oost-west ligging; ongeveer 4.000/4.500 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 8-15 jaar.

**Gemiddelde opbrengst:** 1,5 - 2 kg. per druivenstok [7.000/8.000 kg. per hectare].

**Druivensoort:** Diverse hoogwaardige rode druivensoorten.  
**Snoeiwijze:** Guyot.

#### ✓ TECHNOLOGIE

In september/oktober worden de handgeplukte druiven geselecteerd in de wijngaard en in kleine manden gedaan. Een klein gedeelte (ongeveer 10%) wordt gedroogd op speciale rekken. De overige druiven worden ontsteeld, waarna inweking en vergisting plaatsvindt gedurende 15 tot 20 dagen bij een temperatuur van 26/28 °C. Hierna wordt de most gescheiden van de vaste bestanddelen, waarna malolactische gisting in RVS tanks.

Als de eerder genoemde 10% druiven voldoende gedroogd zijn, ondergaan ze hetzelfde bereidingsproces. Beide wijnen worden geblend en overgepompt in 225 liter Franse Allier houten vaten (medium toasting) waarin de wijn 8-9 maanden rijpt. De flesrijping die hierop volgt geeft volheid aan deze unieke wijn, die zijn sterke persoonlijkheid krijgt van de ingedroogde druiven.

#### ✓ WIJNOMSCHRIJVING:

**Kleur:** donker robijnrood.

**Geur:** intens, hints van hout die perfect samengaan met de kruidige tonen van de druivensoorten.

**Smaak:** zacht, goed gebalanceerde aroma's en tannines.

#### ✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

**Alcoholpercentage, % vol.** 13.00 - 14.00

**Suikergehalte, g/l** 8.00 - 9.00

**Zurengelalte, g/l** 5.00 - 6.00

#### ✓ SERVEERTEMPERATUUR

16 - 18 °C. Open de fles een uur voor het serveren; desgewenst decanteren.

#### ✓ BEWAREN

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

#### ✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

"el RUDEN" Veneto Rosso I.G.T. - Astoria