

COLLI di CONEGLIANO D.O.C.G. ROSSO "CRODER"



✓ ZONA DE PRODUCCIÓN

En los terrenos de colinas de la tenuta Astoria a 120-150 m s.n.m.

Viñedos orientados hacia norte-sur y este-oeste con 4000/4500 cepas por hectárea de 8-15 años de edad.

Producción media de 1,5/2 kg por cepa equivalente a 70/80 qm por hectárea.

Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino.

Sistema de cultivo: Gujot.

✓ TECNOLOGÍA

La vendimia y la selección de las uvas en cestas pequeñas se realizan manualmente en septiembre/octubre; sigue el pisado-despallado. Las uvas pisadas empiezan la fermentación/maceración, que dura unos 15/20 días, a la temperatura de 26/28 °C; siguen el descube y la finalización de la fermentación maloláctica, que se realizan en recipientes de acero. Después del primer trasiego el vino se transfiere a las barricas de 225 l de roble francés de Allier de tostado medio, donde se cría durante 12/14 meses. Luego se efectúa el embotellado con filtrado muy ligero (podrían producirse sedimentos en la botella). Reposa en la botella por otros 12 meses.

✓ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: rojo rubí muy intenso con matices violados.

Olor: intenso, con notas varietales bien integradas con el aroma de la madera.

Sabor: seco, de estructura óptima, con un patrimonio de aromas y taninos bien equilibrado.

✓ CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 13.00 - 14.00

Azúcares, g/l < 2.00

Acidez total, g/l 5.00 - 6.00

✓ TEMPERATURA DE SERVICIO

16 - 18 °C, descorchando la botella una hora antes de servir y también vertiendo el vino al decantador.

✓ MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

✓ CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"CRODER" Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G. - Astoria.

Astoria - 172 [0,75 l]

