

COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

“CREVADA”



Astoria - 173 [lt.0,75]



✓ PRODUCTIEGEBIED

De “Crevada” wijngaard van het “Astoria” landgoed. **Wijngaarden:** met een noord-zuid ligging ongeveer 5.000 druivenstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd: 15 jaar.

Gemiddelde opbrengst: 1,5 kg. per druivenstok is 7.000/8.000 kg. per hectare.

Druivensoort: Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13 [= Riesling x Pinot Blanc], Sauvignon.

Snoeiwijze: Guyot.

✓ TECHNOLOGIE

In september worden de druiven geselecteerd in de wijngaard, handgeplukt en in kleine manden gedaan, waarna ze naar het pershuis gaan voor een lichte persing en statisch decanteren van de most. Na toevoeging van lokale gistsoorten start de eerste gisting bij een temperatuur van 20/22 °C in Frans eiken Allier-vaten met medium toasting. 1/3 van deze fusten is nieuw, 2/3 wordt voor de tweede keer gebruikt. Dit proces duurt ongeveer 20/25 dagen gevolgd door de malolactische gisting. De wijn blijft ook na de gisting in hetzelfde houten vat tot het eind van de lente waarna het overgepompt wordt in RVS tanks. Hierin verblijft de wijn nog 1-2 maanden totdat deze wordt gebotteld. De wijn rust nog minimaal 1 jaar op fles.

✓ WIJNOMSCHRIJVING:

Kleur: strogele schittering.

Geur: complex, rijp fruit, vanille.

Smaak: droog, vol, excellente structuur.

✓ CHEMISCHE SAMENSTELLING

Alcoholpercentage, % vol. 13.00 - 14.00

Suikergehalte, g/l 4.00 - 5.00

Zurengelalte, g/l 5.00 - 6.00

✓ SERVEERTEMPERATUUR

10 - 12 °C, gelijk na openen drinken.

✓ BEWAREN

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

✓ AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING

“Crevada” Colli di Conegliano D.O.C.G. - Astoria