

## COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G. "CREVADA"



**Astoria** - 173 (0,75 l)



### ✓ ZONA DE PRODUCCIÓN

En el viñedo "Crevada" de la tenuta Astoria.

**Viñedos** orientados hacia norte-sur con unas 5000 cepas por hectárea; vides de 15 años.

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

**Uvas:** Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.O.13 y Sauvignon.

**Sistema de cultivo:** Gujot.

### ✓ TECNOLOGÍA

La vendimia y la selección de las uvas en cestas pequeñas se realizan manualmente en septiembre; siguen el prensado suave de las uvas y la decantación estática del mosto. Su fermentación primaria, que dura unos 20/25 días, se realiza a 20/22 °C con levaduras seleccionadas, en barricas de roble francés de Allier de tostado medio, 1/3 nuevas y 2/3 de dos usos; sigue la fermentación maloláctica completa. El vino madura en madera hasta bien entrada la primavera y luego se trasiega a la cuba de acero donde permanece 1-2 meses aproximadamente antes de ser embotellado. Luego se afina en la botella por un año.

### ✓ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Color:** amarillo dorado y brillante.

**Olor:** complejo, de frutas maduras con perfumes avainillados.

**Sabor:** seco, lleno y de estructura óptima.

### ✓ CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

**Alcohol efectivo, % vol.** 13.00 - 14.00

**Azúcares, g/l** 4.00 - 5.00

**Acidez total, g/l** 5.00 - 6.00

### ✓ TEMPERATURA DE SERVICIO

10 - 12 °C, descorchando la botella en el momento de servir.

### ✓ 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

"CREVADA" - Colli di Conegliano D.O.C.G. - Astoria.