

COLLI di CONEGLIANO D.O.C. ROSSO
"CRODER"
V.Q.P.R.D.

Bottiglia Bordolese Imperiale alta vetro antyco 75 cl personalizzata Astoria



Astoria



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

In tenuta Astoria su terreni collinari a 120-150 m. s.l.m.

Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con 8-10 anni di età.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, I.M. 2.15.

Sistema di allevamento: Gujot.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia e la cernita delle uve in piccole ceste avviene manualmente in settembre/ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 20/25 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Dopo il primo travaso il vino viene trasferito in barriques da 225 l. di rovere francese di Allier a tostatura media, in cui si affina per 12/14 mesi. Si procede poi all'imbottigliamento con filtrazione molto blanda (si potrebbe riscontrare del sedimento in bottiglia). Riposa in bottiglia per altri 12 mesi.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso rubino molto carico con sfumature violacee.

Odore: intenso, con note varietali ben integrate dall'aroma del legno.

Sapore: asciutto, ottima struttura, con patrimonio di aromi e tannini ben bilanciato.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 13.00 - 14.00

Zuccheri, g/l < 2.00

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 -18° C, stappando la bottiglia un'ora prima, anche travasando in decanter.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

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