

“el RUDEN”  
VENETO ROSSO I.G.T.



• 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 8-15 anni di età. Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: varietà pregiate di uve rosse.

Sistema di allevamento: Gujot.

• TECNOLOGIA

Le uve sono vendemmiate a mano in piccole ceste nei mesi di settembre/ottobre. Una parte di queste (circa 10%) viene deposta su graticci per un appassimento di 3 mesi; la restante quota viene diraspata e fatta fermentare con le bucce per circa 15/20 giorni a 26/28° C di temperatura. Fa seguito la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica il tutto in recipienti di acciaio. La stessa procedura, una volta terminato l'appassimento, viene applicata alle uve deposte sui graticci. Ricomposto il taglio nella sua totalità, lo si trasferisce in barriques di rovere francese di Allier a tostatura media in cui si affina per 8/9 mesi a cui fa seguito l'imbottigliamento. La successiva sosta in bottiglia darà consistenza al carattere solido ed autoritario di questo vino la cui componente di uve appassite saprà donare tutta la sua caratterialità.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino cupo.

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

Sapore: morbido, di grande struttura, con decisa dotazione in aromi e tannini, ben bilanciato.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 13.00 – 14.00

Zuccheri, g/l 8.00 – 9.00

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“el RUDEN” Veneto Rosso I.G.T. - Astoria