



• ZONA DI PRODUZIONE

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano. Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 10/15 anni. Produzione media di 1,5 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Chardonnay.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice con breve macerazione a freddo delle bucce e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino chiaro, lucido.

Odore: molto gradevole, fruttato, con ricordo di mela golden e crosta di pane fresco.

Sapore: fine, elegante, nobile e snello di corpo.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.00 – 13.00

Zuccheri, g/l 5.50 – 6.50

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 – 10° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Estrò” Chardonnay Venezia D.O.C. - Astoria

