

**COLLI DI CONEGLIANO D.O.C. BIANCO
"CREVADA"**



Astoria - 173 [It.0,75]



✓ **ANBAUGEBIET**

Landgut Astoria im Weinberg "Crevada".

Weinberge mit Nord-Süd-Verlauf mit ca. 5000 Rebstöcken pro Hektar; das Alter der Rebstöcke beträgt 8 Jahre.

Durchschnittliche Erzeugung von ca. 1,5 kg pro Rebstock gleichbedeutend mit 70/80 Doppelzentnern pro Hektar.

Trauben: Chardonnay, I.M. 6.O.13, Sauvignon.

Erziehungsform: Gujot.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die im September von Hand gelesenen und selektierten Trauben werden in kleinen Körben gesammelt, anschließend folgen das leichte Pressen und die statische Dekantierung des Mostes. Die primäre Gärung erfolgt bei 20/22 °C mit ausgewählten Hefen in Barriquefässern aus französischem Allier-Eichenholz mittlerer Röstung, die zur 1/3 neu sind und zur 2/3 zum zweiten Mal verwendet werden. Die Dauer der Gärung beträgt 20/25 Tage, anschließend folgt die komplette malolaktische Gärung. Der Wein reift im Holz bis über das Frühjahr hinaus und wird dann in Stahlbehälter umgefüllt, in denen er für ca. 1-2 Monate verweilt, bevor er abgefüllt wird. Anschließender einjähriger Ausbau in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: goldgelb, leuchtend.

Bukett: Komplex, nach reifem Obst mit Vanillenoten.

Geschmack: trocken, vollmundig, mit ausgezeichneter Struktur.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 13.00 - 14.00

Zuckergehalt, g/l 4.00 - 5.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.00 - 6.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

10-12 °C beim Servieren entkorken.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme geschützten Ort lagern.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

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