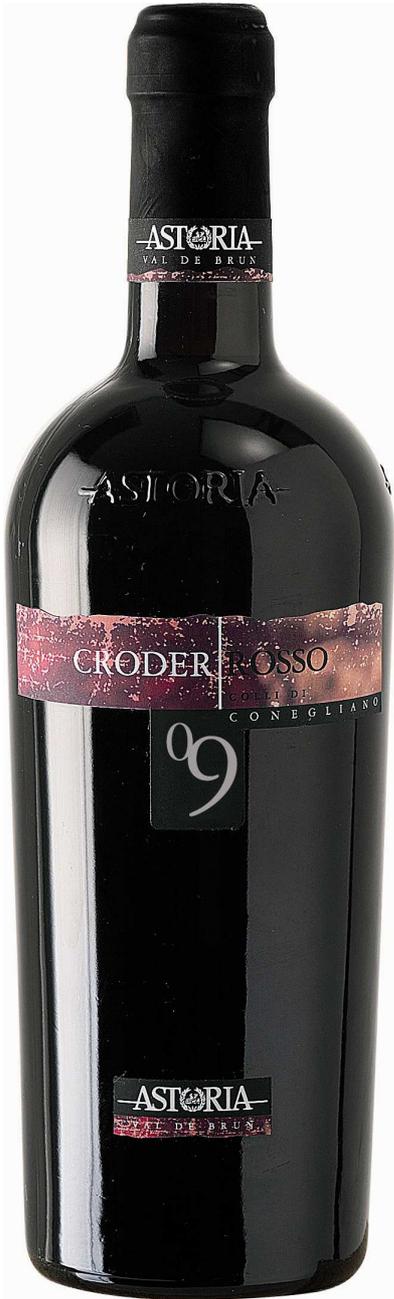


**COLLI di CONEGLIANO D.O.C. ROSSO
"CRODER"**



✓ **ANBAUGEBIET**

Landgut Astoria, Hügellgebiet 120-150 m über dem Meeresspiegel.

Weinberge mit Nord-Süd-Verlauf und Ost-West-Verlauf mit 4000/4500 Rebstöcken pro Hektar; das Alter der Rebstöcke beträgt 8-10 Jahre.

Durchschnittliche Erzeugung von 1,5/2 kg pro Rebstock gleichbedeutend mit 70/80 Doppelzentnern pro Hektar

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

Erziehungsform: Gujot.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die im September/Okttober von Hand gelesenen und selektierten Trauben werden in kleinen Körben gesammelt, anschließend folgen das Abbeeren und Quetschen der Trauben. Die darauf folgende 15/20-tägige Vergärung/Mazeration der Maische erfolgt in Stahlbehältern bei einer Temperatur von 26/28° C; nach dem Abstechen wird die malolaktische Gärung ebenfalls in Stahlbehältern zu Ende geführt. Nach dem ersten Umpumpen wird der Wein in 225l Banniquiefässer aus französischem Allier-Eichenholz mittlerer Röstung gefüllt, in denen er für 12/14 Monate ausgebaut wird. Vor der Flaschenabfüllung wird der Wein nur grob gefiltert [die Flasche kann daher Bodensatz aufweisen]. Er ruht dann für weitere 12 Monate in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: sehr tiefes Rubinrot mit violetterm Schimmer.

Bukett: intensiv, mit verschiedenen gut in das Holzaroma eingebundenen Nuancen.

Geschmack: trocken, hervorragende Struktur, mit gut ausgewogenem Aroma- und Tanninreichtum.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 13.00 - 14.00

Zuckergehalt, g/l < 2.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.00 - 6.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

16 -18° C, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren entkorken, auch in ein Dekantiergefäß füllen.

✓ **LAGERUNG**

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

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

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

Astoria - 172 [lt.0,75]

