

**„MINA“ COLLI DI CONEGLIANO BIANCO
D.O.C.G.**

Grosse Goldmedaille Vinitaly 2008



✓ **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 von Hand gelesenen und selektierten Trauben werden in kleinen Körben gesammelt, anschließend werden sie in den Weinkeller gebracht, in dem das leichte Pressen und die statische Dekantierung des Mostes erfolgen. Die primäre Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen zunächst bei 18/20°C und später bei 13/14°C in Stahlbehältern, in denen sich der Wein auch nach der Gärung weiterentwickelt. Hierdurch kommen seine fruchtigen Aromenoten nach Agrumen voll zur Geltung.

Nach mehrmonatigem Ausbau auf dem "edlen Bodensatz" zur Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften erfolgen die Filtrierung und Flaschenabfüllung. Der Wein ruht dann eine angemessene Zeit in der Flasche, um seine sortentypischen Eigenschaften voll zu entfalten.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: strohgelb, leuchtend.

Bukett: nach frischem Obst mit Blumennoten.

Geschmack: trocken, würzig, frisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 12.00 – 13.00

Zuckergehalt, g/l 4.00 – 5.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.00 – 6.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

8-10°C beim Servieren entkorken.

✓ **LAGERUNG**

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

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

"Mina" Colli di Conegliano Bianco D.O.C.G. – Astoria

Astoria – 174 [lt.0,75]

