"ESTRÒ" CHARDONNAY D.O.C.

Astoria - 103 (lt.0,75)

✓ Anbaugebiet

Kieselige und steinige Böden des Venetischen Hinterlands.
Weinberge mit ca. 4000/4500 Stöcken pro Hektar mit einem Durchschnittsalter von ca. 10/15 Jahren.
Durchschnittliche Produktion 1,5 kg pro Stock, d.h. 80/90 Doppelzentner pro Hektar.
Trauben: Chardonnay.
Anbausystem: Sylvoz.

✓ Technologie

Die Weinernte erfolgt von Hand im September; anschließend werden die Trauben sanft gepresst, die Schalen einer kalten Gärung unterzogen und der Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19°C mit ausgewählten Hefen. Anschließend folgt eine malolaktische Teilgärung. Der neue Wein ruht einige Wochen auf den edlen Hefen und wird dann gefiltert. Nach der Weinsteinstabilisierung wird die Abfüllung in Flaschen durchgeführt. Anschließend ruht der Wein einige Monate lang in der Flasche.

✓ Organoleptische Eigenschaften

Farbe: helles Strohgelb, glänzend.
Geruch: sehr angenehm, fruchtig, erinnert an Golden-Äpfel und ofenfrische Brotkruste.
Geschmack: fein, elegant, edel, schlanker Körper.

✓ Chemische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt, % vol	12.00 – 13.00
Zucker, g/l	5.50 – 6.50
Säure insgesamt, g/l	5.00 – 6.00

✓ Ausschank- temperatur

8-10°C, unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

✓ Aufbewahrung

Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ Wie man den Wein in der Weinkarte aufführt

"Estrò" Chardonnay D.O.C. - Astoria