



Astreo

Astreo, Padre dei Venti, dona ai nostri vigneti le condizioni climatiche adatte ad una giusta maturazione delle uve. Questo vino è caratterizzato dal profumo dedicato ed un sapore morbido e vellutato.

VINIFICAZIONE	Pressatura diretta e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata di 10 giorni circa. Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di Marzo. Assemblaggio ed imbottigliamento a fine Aprile.	DENOMINAZIONE	Lazio I.G.T.
COLORE	Giallo Paglierino con riflessi verdognoli	AREA PRODUZIONE	Frascati
PROFUMO	Pesca, Banana e Albicocca	GRADAZIONE ALCOLICA	14%vol.
SAPORE	Morbido all'attacco, l'evoluzione rivela una discreta struttura acida, mentre la finale è estremamente persistente. Retrogusto con sentore di mandorla. Vino dotato di grande struttura, intensità e profumi eleganti.	FORMATO	Bottiglia 750 ml
ABBINAMENTO	Si consiglia in abbinamento con pesce, carne, zuppe e formaggi freschi. La temperatura di servizio ottimale è 10°C.	VITIGNI	Viognier, Malvasia del Lazio
		ESPOSIZIONE	Est-Ovest
		SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot
		PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2001
		RESA PER ETTARO	70q / Ha
		VENDEMMIA	Seconda metà di Agosto

