



FERRI

DAL 1983

Astreo

Bianco Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE	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.
DENOMINAZIONE	Lazio I.G.T.
AREA PRODUZIONE	Frascati
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%vol.
FORMATO	Bottiglia 750 ml
VITIGNI	Chardonnay, 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
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.
COLORE	Giallo Paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO	Arancia, Pesca e Albicocca
SAPORE	Morbido all'attacco, l'evoluzione rivela una discreta struttura acida, mentre la finale è estremamente persistente. Retrogusto leggermente amaro. Vino dotato di grande struttura, intensità e profumi eleganti.
ABBINAMENTO	Si consiglia in abbinamento con pesce, carne, zuppe e formaggi freschi. La temperatura di servizio ottimale è 10°C.

