



Astroni Campi Flegrei Strione Cru

Typ:	Vitt vin
Producent:	Cantine Astroni
Land:	Italien
Region:	Kampanien
Deldistrikt:	Campi Flegrei
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12%
Serveras vid:	10-12 celsiusgrader
Passar till:	Skaldjur, fisk, ljusare köträtter
Druvor:	100% Falanghina Campi Flegrei
Årgång:	2013
Klassificering:	Falangina Campania IGP
Vinifikation:	Jäsning sker under två veckor i ståltank och tonneaux om 5 hektoliter vid 12-16 celsiusgrader. Skalmaceration under hälften av jäsningstiden. Delvis malolaktisk jäsning och därefter lagring på jästfällningen i ståltank och fat under cirka 1 ½ år. Ytterligare lagring 6-12 månader på flaska.
Växtplats och jordmån:	De yttre sluttningarna av vulkankratern Astroni. Sydöstlig riktning. Lersand.
Mognadslagring:	Ståltank och träfat.
Skörd:	Manuell skörd i mitten av oktober. 50 centner per hektar.
Färg:	Gyllene
Doft:	Stor, komplex doft av aprikos, gul persika, citrus, viss kryddighet och tydlig mineralitet
Smak:	Välstrukturerad, frisk smak med uttalad mineralsälta
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6