

CASTEL SAN MICHELE INCROCIO MANZONI

colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati; bouquet armonioso con sentori di tiglio, frutta e vaniglia; cremoso e persistente al gusto

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Incrocio Manzoni 6.0.13
Vigneto	Raoti
Terreno	matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso permeabile, buona dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.000 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1990
Resa/ceppo	1,5 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta esclusivamente in acciaio
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	5.000 bottiglie
Temperature di servizio	8 - 10°C
Abbinamenti	antipasti a base di pesce affumicato o di carne e primi piatti in genere; carne bianca alla griglia



NOTE DEGUSTATIVE:
