

# CASTEL SAN MICHELE INCROCIO MANZONI

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

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



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---