

CASTEL SAN MICHELE INCROCIO MANZONI

Vigneti delle Dolomiti IGT

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

<u>Zona di produzione</u>	Raoti (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Incrocio Manzoni 6.0.13
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso e permeabile, buona dotazione in sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1990
<u>Resa</u>	1,5 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, seconda decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione e freddo del pigiato; fermentazione condotta esclusivamente in acciaio
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	5.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	8 - 10°C
<u>Abbinamenti</u>	antipasti a base di pesce affumicato o di carne e primi piatti in genere; carne bianca alla griglia
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,2 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

