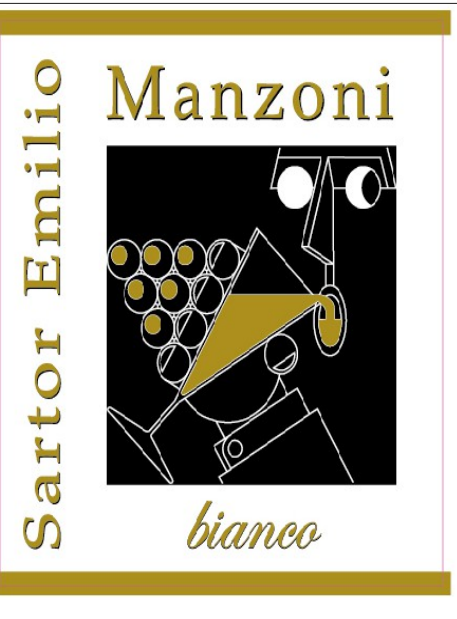


INCROCIO MANZONI 6.0.13

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

Vitigno ottenuto dal Prof. Manzoni presso la Scuola Enologica di Conegliano incrociando Riesling Renano e Pinot Bianco

DENOMINAZIONE	DOC MONTELLO e COLLI ASOLANI
VIGNETO	Vigneto aziendale situato alle pendici del Montello dalla parte esposta a Sud.
TERRENO	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
UVE DI ORIGINE	100% Incrocio Manzoni
FORMA DI COLTIVAZIONE	Guyot modificato con densità di impianto di 5.400 viti per ettaro.
EPOCA DI VENDEMMIA	prima decade di settembre
PRODUZIONE MEDIA	50 hl/Ha
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata 17°C utilizzando lieviti selezionati specifici.
AFFINAMENTO	Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sui lieviti per un periodo di almeno 9 mesi prima di essere messo in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumi elegantemente aromatici in cui spiccano sentori di frutta esotica matura e di agrumi. Gusto ricco, sapido, avvolgente, di elevata alcolicità.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Ottimo con gli antipasti in genere, con il pesce e le carni bianche. Da provare con il Baccalà Mantecato e Polenta.
TEMPERATURA di SERVIZIO	10°-12° C.



Dati Analitici	
Annata disponibile	2016
Bottiglie prodotte	6.300 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	13,50% Vol.
Zuccheri	2 g/l
Acidità Totale	5,80
PH	3,50
Estratto secco	26 g/l



CONTATTI

Azienda Agricola SARTOR EMILIO s.s.
di Carlo e Paolo Sartor
Via Montegrappa, 19 - Venegazzù
31040 - VOLPAGO del MONTELLO (TV)

Tel : +39 0423 620567
Fax: +39 0423 879534
www.vinisartor.it
vinisartor @gmail.com

