



Caminada

Incrocio Manzoni 6.0.13

Veneto IGT

Le nobili uve Incrocio Manzoni 6.0.13 accuratamente appassite generano questo prezioso vino da dessert.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave (TV)
Vitigno:	Incrocio Manzoni 6.0.13
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, fermentazione a bassa temperatura, appassimento naturale sui graticci per 90 giorni poi vinificazione con macerazione delle bucce, sedimentazione statica, diversi travasi, poi imbottigliamento

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Estratto secco:	40 g/l
Alcohol:	14% Vol.

