



Caminada

Incrocio Manzoni 6.0.13

14% vol.

Veneto IGT

Le nobili uve Incrocio Manzoni 6.0.13 lasciate appassire, vinificate e poi affinate in legno per due anni. Colore giallo dorato intenso, profumo fine ed elegante che ricorda il miele di acacia e la frutta candita. Dal gusto dolce sapido e piacevole al palato, ottimo da abbinare alla pasticceria secca ma anche ai formaggi importanti.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave (TV)
Vitigno:	Incrocio Manzoni 6.0.13
Vendemmia:	Fine agosto, inizi di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
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.
Affinamento:	Minimo 36 mesi in parte in barrique
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	80 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Estratto secco:	40 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,5 L Cartoni da n. 6 bottiglie