



IM INCROCIO MANZONI IGT

Ha un grappolo piccolo abbastanza compatto con un'ala, l'acino medio è piccolo con buccia consistente e polpa succosa. Predilige i terreni sassosi, asciutti e poveri. Le uve provengono da vigneti con un'alta densità di piante per ettaro così da avere delle basse rese per vigna. Questo permette di ottenere un'elevata qualità sia nei profumi che nella struttura del vino.

La vendemmia viene effettuata verso la metà di settembre, le uve sono pigiate intere ed il succo è posto a fermentare per circa 25 giorni ad una temperatura di 18° - 19° in contenitori di acciaio.

VITIGNI

Incrocio Manzoni 6.0.13. Prezioso incrocio compiuto dal professor Giovanni Manzoni tra i vitigni Pinot Bianco e Riesling Renano.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

24/36 mesi in funzione della temperatura (ideale 14/16° C. e della luminosità del luogo di conservazione (ideale senza luce).

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Ampio e persistente con caratteristica nota aromatica che ricorda talora il favo d'api, più spesso i fiori di artemisia.

SAPORE

Di corpo molto equilibrato, secco, sapido, fine, vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' indicato con le minestre in genere, soufflé di verdure, ostriche, piatti di pesce con salse bianche, carni bianche, formaggi di tipo invecchiato.

ANALISI STANDARD

Alcol Totale 12.50 % Vol.

Acidità totale 6.10 g/l

Estratto Secco 20 g/l