

Manzoni Bianco Igt



| | |
|------------------------------|--|
| Flaschengröße | 0,75 l. |
| Jahrgang | 2015 |
| Bezeichnung | Manzoni Bianco Igt Colli Trevigiani |
| Sorte | 100% Manzoni Bianco |
| Anbaugebiet | Hochgelegene Hügel von Asolo (vigneto Costalunga) |
| Anlagendichte | 6.200 Stöcke/Ha. (Anbauformat 2,30 X 0,70) |
| Hektarertrag | Durchschnittlich 6.000 kg/ha |
| Anbausystem | Einfaches Gujot |
| Bodenart | Tiefes Substratum mit Lehmschlammschicht – gute Struktur – gut drainiert. |
| Gärung | In Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle und folgendem Kriomazeration auf den Schalen |
| Verfeinerung | In Edelstahlbehältern, unfiltriert |
| Gesamtsäure | 6,30 g/l. |
| Gesamt-Trockenextrakt | 21,00 g/l. |
| Alkohol-gehalt | 13,20 % in vol. |
| Total Schwefeldioxid | 100 mg/l. |
| Höhepunkt der Reife | 5 Jahre |



proud member of:
Vinix

