

# INCROCIO MANZONI 6.0.13

## D.O.C. MONTELLO ASOLO

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

<b>DENOMINAZIONE</b>	DOC MONTELLO ASOLO
<b>VIGNETO</b>	Vigneto aziendale situato alle pendici del Montello dalla parte esposta a Sud.
<b>TERRENO</b>	Terreno rosso, tipico del Montello (FERRETTO) tendenzialmente argilloso con PH sub-acido
<b>UVE DI ORIGINE</b>	100% Incrocio Manzoni
<b>FORMA DI COLTIVAZIONE</b>	Guyot modificato con densità di impianto di 5.400 viti per ettaro.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	prima decade di settembre
<b>PRODUZIONE MEDIA</b>	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 imbottigliato.

**NOTE ORGANOLETTICHE** Colore giallo paglierino denso e lucente. Profumi di albicocca, melone, cedro cui si accostano toni di giglio e sambuco. Gusto pieno, sapido, avvolgente, di elevata alcolicità supportata da una vivace freschezza.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO** Ottimo con gli antipasti in genere, con il pesce e le carni bianche. Da abbinare al Baccalà Mantecato con Chips di Patate.

**TEMPERATURA di SERVIZIO** 10°-12° C.

Dati Analitici	
Annata disponibile	2021
Bottiglie prodotte	6.650 da lt. 0,75
Confezioni	6 bottiglie da lt. 0,75
Grado Alcolico	14,00% Vol.
Zuccheri	1 g/l
Acidità Totale	6,15
PH	3,50
Estratto secco	25 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

