



azienda agricola

SARTOR EMILIO

s.s. di Sartor Carlo e Paolo



MANZIONI BIANCO 2022

DOC MONTELLO ASOLO

Vitigno ottenuto dal Professor Manzoni, Preside della Scuola Enologica di Conegliano negli anni '30, incrociando il Riesling Renano con il Pinot Bianco.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Vigneto aziendale situato alle pendici del Montello dalla parte esposta a Sud.
TIPOLOGIA DI TERRENO	Terreno rosso tipico del Montello detto «Ferretto», argilloso con PH sub-acido.
VITIGNI	Incrocio Manzioni 6.0.13 100%
FORMA di COLTIVAZIONE	Guyot modificato con densità di impianto di 5.400 viti per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
VINIFICAZIONE	Classica in bianco con spremitura soffice dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata di 17° C utilizzando lieviti selezionati specifici per la varietà.
AFFINAMENTO	Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane in affinamento sui lieviti per un periodo di almeno 9 mesi prima di essere messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,10 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina a primi piatti in genere, pesce e carni bianche. Da provare con gli Scampi alla Busara accompagnati dalla Polenta Bianca Veneta.
TEMPERATURA di SERVIZIO	10-12° C.