



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	MANZONI BIANCO
TIPOLOGIA DI VINO	Manzoni Bianco Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Manzoni Bianco
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano
VIGNETO	Esposizione a Sud
ETÀ DELLE VITI	10-20 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	90 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lieviti selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, segue poi affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con relativo batonage una volta alla settimana.
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine marzo dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 13/14 Acidità totale g/l - 5,7
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Equilibrio tra acidità, aromaticità e sapidità. Sentore di fiori dolci e frutta a polpa bianca e gialla
ABBINAMENTI	Uova e asparagi. Seppie in umido e piselli di Lumignano. Broccoli fiolari di Creazzo e salsiccia sgrassata. Raperonzoli con il lardo caldo. Trota di torrente alla brace
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°



750 ml