Manzoni

BIANCO

Az. Agr. Il Frutteto di San Martino
Agriturismo Corte Carezzabella
Via Marconi, 752 - 45030 San Martino di Venezze (RO)
www.carezzabellawinery.com • info@carezzabellawinery.com

VITIGNI UTILIZZATI:
MANZONI 100%

ANNATA: 2023

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso frutta esotica e a pasta gialla con riecheggi di note floreali dolci come acacia e gelsomino ed aromatiche come la camomilla. In bocca è dominato da un bell'equilibrio acido/sapido ed un attacco pieno che ritrova le note aromatiche che si sono rivelate al naso. Sapidità caratteristica.

GRADO ALCOLICO: 13%

ZONA DI PRODUZIONE:
SAN MARTINO DI VENEZZE (RO)

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:
85% SABBIOSO 10% LIMO 5% ARGILLA

Stratificazione caratteristica generata dalla vicinanza al fiume che, con le sue esondazioni, ha depositato nel tempo terreni leggeri e drenanti sopra ad uno strato argilloso meno permeabile.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto
RACCOLTA: Manuale
PERIODO DI RACCOLTA: Terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: pressatura a grappolo intero,sedimentazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox 16/18°, primo travaso di sfecciatura e messa in legno.

MATURAZIONE: in legno per 10 mesi con battonage decisi all'assaggio.Piece bourguignone 228 l usate di terzo passaggio.

AFFINAMENTO: bottiglia 12 mesi
RESA PER ETTARO: 40 q.li/ha