www.levolpi.it

METODO CLASSICO MANZONI BIANCO VSQ MILLESIMATO 2016 EXTRA BRUT BIOLOGICO "SESSANTA 13"

100% INCROCIO MANZONI 6.0.13

Vitigno: Incrocio Manzoni 6.0.13 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200-400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 70 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: su fecce fini.
Presa di Spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 48 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage: finissimo e persistente.
Profumo: intenso e ampio, con sentori di crosta di pane e mandorla, delicate note di fiori bianchi accompagnate da pompelmo e cedro.
Gusto: ingresso deciso e croccante, di ottima freschezza e sapidità, con finale persistente e minerale.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 1 g/l
Acidità totale: 7,0 g/l
Gradazione alcolica: 11%