LE VOLPI

www.levolpi.it

# METODO CLASSICO MANZONI BIANCO VSQ MILLESIMATO 2016 EXTRA BRUT BIOLOGICO “SESSANTA 13”

## 100% INCROCIO MANZONI 6.0.13

**Rebsorte:** 100 % Incrocio Manzoni 6.0.13%
**Anbaugebiet:** Baone – Südliche Euganeische Hügel
**Höhe:** 200 - 400 m ü.d.M.
**Traubenlese:** letzte Augustdekade

## WEITERE MERKMALE

**Boden:** vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
**Erziehungssystem:** Guyot, Sylvoz
**Ertrag pro Hektar:** 7000 kg/h

## HERSTELLUNGSMETHODEN

**Weinherstellung:** Weißweinbereitung mit leichter Pressung der Trauben unter Inert-Atmosphäre, die die Trauben vor Oxidation schützt. Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur.
**Ausbau:** auf feinem Geläger.
**Schaumbildung:** Umgärung in der Flasche und Ruhezeit von 48 Monaten auf den Hefen.

## VERKOSTUNG

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
**Perlage:** sehr fein und anhaltend.
**Duft:** intensiv und vielschichtig, mit Anklängen von Brotkruste und Mandel, zarten Noten von weißen Blüten, begleitet von Grapefruit und Zeder.
**Geschmack:** anfangs entschieden und kräftig, von hervorragender Frische und Würze, mit langem und mineralischem Abgang.
**Serviertemperatur:** 6°-8°
**Restzucker:** 1 g/l
**Gesamtsäure:** 7,0 g/l
**Alkoholgehalt:** 11%