



CA' BASSO[®]
Vocazione Colli Berici



Nome	Manzoni Bianco
Tipologia di vino	Vicenza DOC Manzoni Bianco
Varietà/Uvaggio	Manzoni Bianco 100%
Comune di Produzione	Longare zona Costozza
Vigneto	Esposizione a Sud
Età delle Viti	10 anni
Terreno	Medio impasto su matrice calcaree
Densità di impianto	4000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Speronato
Produzione per Ettaro	90 q
Epoca della Vendemmia	Primi di settembre a mano
Vinificazione	Pressatura soffice di uva intera, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su limpido di 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 % - 13,50 Acidità totale g/l - 5,7/ Ph - 3,20
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. Trote di torrente alla brace.
Temperatura di servizio	10/12°