

TERRE D'ARGILLA

COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE TECNICHE



Zona Carbonara di Rovolon



Vitigni Manzoni Bianco

Esposizione Nord

Raccolta ultima settimana di Agosto,
1^a settimana di Settembre

Alcool 13% vol.



Impianto vigneto 2007

Terreno In prevalenza argilloso
con leggera dotazione di scheletro

Densità 5500 ceppi/ha



Vino biologico certificato



Resa 80 q/ha

Forma di allevamento Guyot

Produzione annua 2000 bottiglie



Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve, diraspatura, breve criomacerazione e pigiatura soffice. Decantazione naturale del mosto, fermentazione a basse temperature di circa due settimane, sosta sulle fecce fini fino a primavera con periodici battonnage ed imbottigliamento a primavera.