


CA' DI RAJO
1931

NINA

Incrocio Manzoni 6.0.13

DATI COMMERCIALI

Denominazione: **Incrocio Manzoni 6.0.13**

Colore: **giallo paglierino intenso e luminoso.**

Profumo: **elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca matura, frutta esotica, fiori di pesco con lievi sfumature di glicine e note aromatiche.**

Sapore: **suntuoso, notevole la struttura dovuta alla surmaturazione delle uve in pianta, in bocca si presenta voluminoso supportato da una elevata gradazione alcolica, ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo e persistente con note di frutta esotica.**

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: **Incrocio Manzoni 6.0.13**

Zona ubicazione vigneti: **San Polo di Piave**

Altitudine: **30 metri sul livello del mare**

Tipo di suolo: **argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso**

Orientamento ed esposizione delle viti: **sud-nord**

Sistema di allevamento: **Sylvoz doppio capovolto e bellussi**

Ceppi/ha: **3000**

Resa uva q.li/ha: **50 q.li/ha**

Epoca vendemmia: **inizio ottobre**

DATI ENOLOGICI

Pressatura: **molto soffice**

Tecnica di Vinificazione: **macerazione a freddo per 10 ore**

Fermentazione Malolattica: **no**

Affinamento: **per 9 mesi sulle fecce fini**

Durata maturazione: **90 giorni prima della commercializzazione**

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: **60%**

Estratto secco (gr/lt): **29,50**

Acidità totale (gr/lt): **5,80**

Ph: **3,40**

Zuccheri residui (gr/lt): **4**

Alcol svolto: **13,50% vol**

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: **particolarmente indicato per i primi piatti di pesce, eccellente con i risotti di asparagi, carni bianche e formaggi.**

