



*Caminada 2011*  
*Incrocio Manzoni 6.0.13*  
*Veneto*  
*J.G.T.*

Le nobili uve Incrocio Manzoni 6.0.13 accuratamente appassite generano questo prezioso vino dessert



#### SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione**

San Polo di Piave

**Vitigno**

Incrocio Manzoni 6.0.13 100%

**Forma di allevamento**

Silvoz 2,80x1,25

**Vendemmia**

Fine agosto, primi giorni di settembre

**Resa**

80 q.li/ha

**Tecnologia adottata**

Raccolta a mano in cassa, refrigerazione delle uve prima della Pigiatura fermentazione a bassa temp., appassimento naturale Sui graticci per 90giorni poi vinificazione con macerazione delle buccie sedimentazione statica; diversi travasi e poi imbottigliamento

**Affinamento**

Minimo 36 mesi parte in barriques

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Alcohol**

14 % vol

**Acidità totale**

6,50 g/l

**Residuo zucch.**

35‰

**Estratto secco**

40 g/l

#### CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

**Conservazione**

in un luogo fresco e asciutto  
bottiglie verticali

**Temperatura**

13°C

#### CONFEZIONE

Bottiglie da 0,5 L.  
Cartoni da 6 bottiglie  
Astuccio singolo  
Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie