

## MANZANILE 2015

Classificazione (IGT/DOC/DOCG)		DOC	
spiegazione di etichetta(storia,motivo di scelta,significato)		Il nome MANZANILE ricorda l'antica usanza locale di consumare il vino bianco nelle ore del mattino ( <i>manzanu</i> ).	
prima annata		2011	
gradazione alcolica		13,5	
varietà di uva(%)		vermentino	
età di vite		10 anni	
Degustazione	colore	giallo leggermente paglierino con riflessi verdognoli	
	profumo	intenso, floreale, agrumato, mandorla	
	gusto	entrata morbida, strutturata, vino dalla medio-bassa acidità con finale lungo e caratterizzato dal tipico sapore mandorlato	
	abbinamento	piatti della cucina sarda a base di pesce, special modo crostacei. Carni bianche mediamente impegnative	
tipo di vino		bianco	
descrizione uvaggio		varietà molto coltivata nella nostra regione, si adatta molto bene sui nostri suoli granitici e sabbiosi, grazie ai quali supportato da una vigoria sufficiente riesce a concentrare nelle uve e trasferire nei vini i suoi tipici profumi.	
descrizione vigneto		utilizziamo le uve provenienti da due vigne con caratteristiche assai differenti tra loro, da una zona più calda con suolo più magro (che permette di ottenere alcool e struttura) e da una zona più fresca che fornisce più vigoria e profumi	
vigneto proprio		100%	
superficie totale di vigna di q.t. vino		3	ha
resa media		3500-4000	kg / ha
resa (hl / ha)		20-25 hl\ha	hl / ha
densità di impianto (ceppo/ ha)/tipo di allevamento		5700	ceppo / ha (allevamento: guyot monolaterale)
metodo di vendemmia		mano	
altitudine		310-330	m
caratteristica di terreno(vigneto)		suoli sub-acid o acidi, su matrice granitica, drenanti, sciolti, poveri di azoto e sostanza organica	
temperatura massima di estate		35 °C	°C
temperatura minimo di inverno		0°C	°C
quantità di precipitazione		700 mm	mm anno
quantità di produzione di q.t. vino		8400	bottiglie
VINIFICAZIONE			
tipo di vasca per fermentazione		acciaio inox	Leggera presatura
tempo di fermentazione		8 giorni	
sur lie		Si	
fermentazione malolattica		no	
tipo di affinamento		acciaio	
tempo di affinamento in bottiglia		1 - 2 mesi	
chiarificazione		Si	
filtrazione		Si	