

KÖNIGSBERG

INCROCIO MANZONI LARIX

Profumo pronunciato di frutta candita, buccia d'arancia, miele, potente, complesso, fresco, persistente; accompagna perfettamente tutte le ricette a base di zucca

**Varietà d'uva**

Incrocio Manzoni

Posizione - località

Faedo Trentino

Altitudine vigneti

450 m s.l.m.

Tipo di terreno

Argilloso calcareo

Sistema d'impianto

Guyot 1,0 m* 1,0 m

Densità di piante/ha

7.200

Resa per ettaro

85 qt

Trasformazione delle uve

Macerazione delle uve per 6 giorni; successiva pigatura

Affinamento

12 mesi al 100% in barrique, successiva conservazione in serbatoi di acciaio per almeno 6 mesi, dopo l'imbottigliamento 12 mesi di conservazione in bottiglia

Fermentazione alcolica

In acciaio

Acidità totale

6g / lt

Zuccheri residui

2,5g / lt