



Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Vino ottenuto dalla fermentazione di uve Manzoni Bianco 6.0.13.



0,750 Lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: ciottoloso.

Uve: Manzoni 6.0.13.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: Seconda decade di settembre

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- macerazione a freddo per poche ore.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati varietali
- filtrazione del vino a fine fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio
- dopo l'imbottigliamento il prodotto riposa per qualche mese nel nostro magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 12,50 % vol.;

Colore: giallo paglierino.

Profumo: note floreali di fiori di campo e piccoli fiori bianchi, fruttato con sentori di frutta esotica, pesca e mela.

Palato: gradevole componente sapido-minerale, vivace e persistente;

Servizio: servire ad una temperatura di 8-10°C.

Abbinamenti Consigliati: Vino pregiato da degustare con antipasti di verdure, crostacei o risotti con erbe di campo. Ottimo abbinato a portate a base di Asparago Bianco di Cimadolmo IGP, sorprendente con i formaggi poco stagionati e con il pesce.