



## Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana



### 商品の説明：

品種マンゾーニビアンコ6.0.13を発酵し造られたワインです。



0,750 lt

原産地： ピアーヴェ左側

標高： 50メートル

土壌の種類： 小石の多い土壌

ブドウ品種： マンゾーニ6.0.13

栽培方法： シルヴォズ法

収穫時期： 9月中旬

### “Le Contesse” 技術：

- 葡萄の手摘みによる収穫、
- 数時間コールド・マセレーション。
- コールドスタティックデカンタージュに向けモストの除梗・破碎、ソフトプレス。
- 厳選酵母を用いたアルコール発酵の開始
- 発酵後濾過し、ステンレスタンク内で熟成；
- 瓶詰めの上、温湿度調整された倉庫で数ヶ月ボトルで休ませる。

アルコール度数： 12, 50 % vol

残糖量： 4 g/l；

色： 麦わら色

香り： 野花や小さな白い花のフローラルな香りと、トロピカルフルーツ、ピーチ、リンゴのフルーティな香りを特徴とします。

味わい： 風味豊かなミネラル感が心地よく持続する、いきいきとした味わいです。

適温： 8-10度でお召上がりください。

相性の良い料理： 野菜の前菜、甲殻類、または野生のハーブを使ったリゾットに合わせてお楽しみ頂ける上質なワインです。チマドルモ産IGPホワイトアスパラガスをベースとした料理との相性は抜群で、熟成期間の短いチーズや魚料理にも最適です。