



**CAMPE DHEI**

**MANZONI**

TREVENEZIE IGT

**NOME DEL VINO**

Incrocio Manzoni  
Trevenezie  
Indicazione geografica Tipica

**TIPO DI VINO**

Vino fermo

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI**

Triveneto

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO**

I vigneti vengono coltivati in terreni di medio impasto, lungo il corso del fiume Piave. Qui il clima tendenzialmente umido viene mitigato dalle brezze marine

**VARIETÀ DI UVA**

Manzoni Bianco 6.0.13

**TENORE ALCOLICO**

12,5% vol.

**ZUCCHERI**

4 g/l

**ACIDITÀ**

5,4 g/l

**PROCESSO DI VINIFICAZIONE**

Vinificazione con macerazione a freddo con lieviti selezionati. Il vino viene affinato per alcuni mesi in serbatoi di acciaio, sottoponendolo a frequenti bâtonnage per esaltarne le caratteristiche organolettiche

**CAPACITÀ**

0,75 lt.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6-8 °C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra i 15 e i 20 °C

**COLORE**

Di colore giallo paglierino impreziosito da delicate sfumature verdognole

**PROFUMO**

Dal profumo intenso ed armonico, presenta delicate note floreali di acacia e biancospino nelle quali poi intervengono freschi sentori fruttati che ricordano la pesca e la susina

**SAPORE**

Dal sapore fresco ed equilibrato; il gusto pieno e sapido. Questo vino di medio corpo e persistenza sprigiona all'assaggio ricordi fini ed eleganti

**ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo, esalta la sua struttura abbinato a portate leggere o poco elaborate come risotti, formaggi non troppo stagionati, zuppe e crudité di pesce