

MANZONI

TREVENEZIE IGT

TIPO DI VINO
Manzoni
Trevenezie IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Medio impasto

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Triveneto



VARIETÀ DI UVA
Manzoni Bianco 6.0.13



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

%
VOL

ALCOOL
12,5% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
4 g/l



ACIDITÀ
5,4 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L



ESAME DEGUSTATIVO



COLORE
Giallo paglierino



PROFUMO
Delicatamente profumato ed armonico, fiori bianchi



SAPORE
Gusto pieno e sapido



ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, esalta la sua struttura decisa se abbinato a risotti, zuppe o paste, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi non troppo stagionati e salumi in genere



TEMPERATURA
DI SERVIZIO
6°- 8° C



TEMPERATURA
DI CONSERVAZIONE
Tra i 15° e i 20° C