

MANZONI BIANCO

PIAVE
DOC



VINO BIANCO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO, BRILLANTE E CON RIFLESSI VERDOGNOLI. È CARATTERIZZATO DA UN PROFUMO FRAGRANTE CON SENTORI DI AGRUMI E NOTE FRUTTATE TIPICHE ED ELEGANTI DI FIORI BIANCHI. IL GUSTO SI PRESENTA DI GRANDE CORPO, SAPIDO E MOLTO PERSISTENTE. OTTIMO VINO DA TUTTO PASTO IN PARTICOLARE CON ANTIPASTI, PRIMI PIATTI IN GENERE E SECONDI A BASE DI PESCE, MA ANCHE CARNI BIANCHE, SALUMI E FORMAGGI. VA SERVITO FRESCO A TEMPERATURA DI CANTINA 11-13 °C.



DENOMINAZIONE

MANZONI BIANCO - PIAVE DOC

UVE

INCROCIO MANZONI 6.0.13

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 10 AL 25 SETTEMBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA CON LIEVITI SELEZIONATI AD UNA TEMPERATURA DI 14-15 °C ED HA UNA DURATA DI 11-13 GIORNI. IL VINO VIENE SUCCESSIVAMENTE CONSERVATO SULLE PROPRIE FECCE FINI E QUINDI IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA

GRADAZIONE ALCOLICA

13% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO, IL PROFUMO È ASSAI ELEGANTE CON NOTE FLOREALI E DI MIELE MENTRE IL GUSTO È CARATTERIZZATO DALLA SOSTENUTA ALCOLICITÀ, ACIDITÀ E SAPIDITÀ

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

PIATTI DI PESCE, VERDURE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-13 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM

BOSCO DEL CORNER®