

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®