



Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Manzoni Bianco 6.0.13 – Trauben.



0,750 lt

Anbaugebiet: Sinistra Piave

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel

Bodenstruktur: kiesig,

Rebsorte: Manzoni 6.0.13.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: September zweite 10 Tage.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese,
- Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur;
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung;
- alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen;
- Filtern des Weines und Alterung in Edelstahl tanks;
- Abfüllung;
- der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12,50 % vol.

Farbe: strohgelb

Aroma: Hauch von Landblumen und weißen Blüten; fruchtig, mit zarten Noten von exotische Früchte, Pfirsich und Apfel.

Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 8-10°C.

Serviervorschlag: vielschichtiger Wein, super mit lichten und köstlichen Gerichten, mit Risotto mit Wildkräutern oder mit Asparago Bianco von Cimadolmo IGT. Überraschend mit Käse und Fischgerichte.