



## Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana



### Description du produit

Vin issu de la vinification des raisins Manzoni Bianco 6.0.13.



0,750 lt

**Zone d'Origine:** Province de Trévis

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** sol caillouteux.

**Cépages:** Manzoni 6.0.13.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** deuxième décennie de septembre

#### Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins;
- macération à froid pendant quelques heures.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid;
- début de la fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées;
- nettoyage du vin en fin de fermentation et stockage dans des cuves en acier à température contrôlée;
- après la mise en bouteille, le produit reste quelques mois dans notre entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 12,50 % vol.

**Couleur:** Jaune paille clair.

**Parfum:** Notes florales des fleurs sauvages et des petites fleurs blanches, fruité avec des notes de fruits exotiques, de pêche et de pomme.

**En bouche:** Il est agréable, caractérisée par une composante sapide, minérale, vive et persistante.

**Température de dégustation:** 8-10°C.

**Accompagnement:** Vin raffiné à déguster avec des entrées de légumes, des crustacés ou du risotto aux herbes aromatiques. Excellent plats à base d'Asperges Blanches de Cimadolmo IGP, surprenant avec des fromages un peu vieillissés et des poissons.