

MANZONI BIANCO



Caratteristiche tecniche

- Vitigno: *INCROCIO MANZONI 6.0.13 100%*
Zona di produzione: *Cessalto (TV)*
Altitudine vigneto: *circa 10 m s.l.m.*
Composizione suolo: *medio impasto*
Sistema di allevamento: *Sylvoz*
Vinificazione: *raccolta manuale; pulizia del mosto per decantazione statica a freddo; conservazione di parte del mosto a bassa temperatura; fermentazione a temperatura controllata.*
Maturazione: *in acciaio*

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore giallo paglierino intenso e luminoso. Profumo elegante e complesso con marcate note aromatiche.
Sapore secco senza cedimenti che coniuga al meglio le doti dei progenitori, il pinot bianco e il Riesling Renano.
Si sposa perfettamente con il pesce di mare e di acqua dolce, ma anche con antipasti di verdura.
Da servire a temperatura di 10-12°C e di stapparlo al momento del consumo.

Caratteristiche di confezionamento

- Bottiglia: *750 ml*
Tappo: *sughero*
Cartone: *da 6 bottiglie*



VINI SPUMANTI E FRUTTA

Società Agricola Giorgio Marco Zanazzo e Figli s.s. - Via Calstorta 5 - Cessalto (TV)
fax +39 0421 327100 - tel. +39 370 305552
www.camatildevini.it info@camatildevini.it