

MANZONI BIANCO MARCA TREVIGIANA IGT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Marca Trevigiana.

Vitigno | *Grape varietal*

Manzoni Bianco 100% SQNPI.

Altitudine | *Altitude*

100/200 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

9 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Inizio settembre.

Beginning of September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

12,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

2 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo paglierino.

Straw yellow.

Olfatto | *Bouquet*

Complesso e raffinato con note fruttate e floreali di mela, pesca, biancospino e sambuco.

Complex and refined with fruity and floral notes of apple, peach, hawthorn and elderflower.

Gusto | *Taste*

Strutturato, fresco e leggermente minerale.

Structured, fresh and slightly mineral.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Primi piatti leggeri, piatti di pesce e carne bianca.

Light first courses, fish and white meat dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.

Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

8-10°C

