

MANZONI BIANCO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

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*

15 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.

Mid-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.

Presatura di spuma | *Sparkling process*

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 21 mesi.

Re-fermentation in bottle and ageing on the lees for 21 months.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

12 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

1 g/l

Pressione | *Pressure*

6 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Straw yellow colour, fine and persistent perlage.

Olfatto | *Bouquet*

Bouquet fruttato di frutta a polpa gialla e tropicale, floreale di fiori di campo, con un delicato sentore di lievito e crosta di pane.

Fruity notes of yellow flesh and tropical fruits, floral hints of wild flowers, with delicate nuances of yeast and bread crust.

Gusto | *Taste*

Strutturato, complesso, vivace, fresco e leggermente minerale.

Structured, complex, lively, fresh and slightly mineral.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce e carne bianca.

Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, 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*

6-8°C

