



# Manzoni Bianco

Piave DOC



**Classificazione:** Manzoni Bianco

Piave DOC

**Provenienza:** Cessalto Area

**Uve:** 100% Manzoni bianco

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa massima per ettaro:** 80 q.li per ettaro

**Vendemmia:** meccanizzata

**Vinificazione:** Pigiatura e pressatura soffice a freddo e criomacerazione

**Maturazione:** Acciaio e fermentazione malolattica in tini di rovere da 30 hl

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Vista:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Olfatto:** intensi sentori di ananas e mango, con una netta nota minerale

**Gusto:** sapido, molto raffinato, di grande intensità e persistenza

**Abbinamenti:** vino che si unisce perfettamente con piatti della tradizione trevigiana quali il baccalà e carni bianche come il coniglio

## Formati disponibili



**0,75 l**