

CANTINA
DI CONEGLIANO E
VITTORIO VENETO



Manzoni bianco
IGT
Marca Trevigiana

Tipologia: fermo

Vitigno: 100% manzoni 6.0.13

Gradazione alcolica: 12,00% vol.

Dati analitici: acidità totale 5.30 g/l

zuccheri < 3.0 g/l - pH 3.25

Zona di produzione: pianura coneglianese

Tipo di terreno: pianeggiante,
di origine alluvionale, prevalentemente
argilloso con tendenza al calcareo

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione primaria
avviene a temperatura controllata
con lieviti selezionati

Affinamento: in serbatoi di acciaio

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Calice consigliato: tulipano

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Olfatto: note floreali di fiori di campo e
piccoli fiori bianchi

Palato: gradevole componente sapido-minerale,
vivace e persistente.

Abbinamenti gastronomici: vino pregiato da degustare con antipasti
di verdure, crostacei o risotti con erbette di campo. Ottimo abbinato a
portate a base di Asparago Bianco, sorprendente con i formaggi poco
stagionati e con il pesce.

