

Manzoni Bianco I.G.T.

BERNARDI
Pietro e Figli

Vino bianco Manzoni Bianco Colli Trevigiani IGT

Zona di origine

Colli Trevigiani

Vitigno

Manzoni bianco

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Periodo di vendemmia

01 - 15 settembre

Tipo di vendemmia

A mano

Uva per ha

190 q.li/ha

Vinificazione

In bianco con pressatura soffice

Fermentazione primaria

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

15 gg in autoclave

Affinamento in bottiglia

15 gg

Alcohol

12% Vol.

Caratteristiche del terreno

Sciolto/medio impasto

Densità impianto

4.000 piante/ha

Colore e Perlage

Colore giallo paglierino carico

Profumo

Profumo fresco, deciso, evoca la frutta esotica

Gusto

Sapore sapido, delicato, aromatico

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti, formaggi e salumi in genere

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce

Come indicare sulla carta dei vini

Bernardi Pietro e Figli
Manzoni Bianco Colli Trevigiani IGT

Temperatura di servizio

8° C

