



MANZONI BIANCO MARCA TREVIGIANA IGT

Vino bianco fermo



VITIGNO:
MANZONI BIANCO

FORMA DI ALLEVAMENTO:
GUYOT

VINIFICAZIONE:
PRESSATURA SOFFICE E FERMENTAZIONE
LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA, IN
SERBATOI DI ACCIAIO INOX.
SOSTA SULLE FECCE NOBILI PER 8 MESI CON
COSTANTI BATONNAGE E IMBOTTIGLIAMENTO.
SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALCOL:
12.5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO GIALLO PAGLIERINO INTENSO. AL NASO
NOTE SPEZiate E FRUTTA ESOTICA, IN BOCCA
SAPIDO E FRESCO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 - 12 ° C

ABBINAMENTI:
OTTIMO CON ZUPPE, PRIMI PIATTI
DELICATI E PIETANZE A BASE DI PESCE.

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT

