

ANIMAFRANCA

MANZONI BIANCO

Vino bianco Manzoni Bianco D.O.C. Piave

° 13,5% Vol

12 °C

Vino Autoctono. Selezionato nel nostro territorio. Figlio di Riesling e Pinot bianco. Presentato integro, espressione del territorio, dell'annata e della nostra vitivinicoltura.



Manzoni Bianco 6.0.13. Vitigno autoctono poiché selezionato a Conegliano da prof. Luigi Manzoni



Ponte di Piave, via Mazzariol.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione ragionata.



In parte meccanica in parte manuale per poter frazionare le partite (vedi Argine Bianco) e per effettuare un'attenta selezione dei grappoli.



Macerazione pellicolare sotto i 10 ° C per almeno 7 ore. Batonage del mosto a 10 ° C per 3 giorni. Fermentazione in acciaio a freddo 17°C. Batonage in acciaio fino a Maggio. Una percentuale viene vinificata completamente in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento.



Deve esprimere il terroir e l'annata! Bouquet ricco ed ampio dalle note floreali passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del Riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente e fruttato.



Impeccabile in abbinamento con piatti a base di asparagi. Ottimo con i primi piatti ed il pesce.