



## MANZONI BIANCO VENETO IGT



**COLLOCAZIONE DEL VIGNETO:**

Regione Veneto, provincia di Treviso e Venezia

**LOCATION OF THE VINEYARD:**

Regione Veneto, provinces of Treviso and Venice

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:** Argilloso

**POSITION AND TYPE OF SOIL:** Clay

**VARIETA' DI UVA:** Manzioni Bianco in purezza

**GRAPE VARIETY:** Manzioni white for purity

**CURE NELLA PREPARAZIONE:**

Vinificazione con macerazione a freddo con lieviti selezionati

**TREATMENT DURING WINE-MAKING:**

Wine-making with cold maceration with selected yeasts

**Tenore alcool/Alcohol content:** 13%

**INVECCHIAMENTO:**

Il vino viene affinato per alcuni mesi in serbatoi di acciaio, sottoponendolo a frequenti batonage per esaltarne le caratteristiche organolettiche

**AGEING:**

For a few months the wine is refined in steel barrels and submitted to frequent batonage to enhance it's organoleptic peculiarities

**TIPO DI BOTTIGLIA:** Bordolese Ecova VI CI 75

**BOTTLE TYPE:** Bordolese Ecova VI CI 75

**IMBALLO:** Cartoni da 2/3/4/6/12 bottiglie

**PACKING:** Cases composed of 2/3/4/6/12 bottles

### ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

**COLORE:** Giallo paglierino

**COLOUR:** Straw yellow

**PROFUMO:**

Vino delicatamente profumato ed armonioso con note di fiori bianchi

**BOUQUET:**

This wine is fine and delicate, gently harmonious with a characteristic bouquet of white flowers notes

**SAPORE:** Gusto sapido ed armonioso

**TASTE:** Savory taste and harmonious

**ABBINAMENTI:** Ideale con risotti, zuppe o pasta, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi.

**MATCHES WITH:** It is ideal with all rice courses, soups, pasta, seafood courses with meats and cheese

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8 ° C