

Azienda Agricola Vianello Fortunato



NOBILE

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: Manzonei Bianco in purezza

GRAPE VARIETY: Manzonei 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: 12,5%

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 its organoleptic peculiarities

TIPO DI BOTTIGLIA: Bordolese 75cl

BOTTLE TYPE: Bordolese 75cl

IMBALLO: Cartone da 6 bottiglie

PACKING: Case of 6 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

VINO BIOLOGICO



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA