

Azienda Agricola Vianello Fortunato



SCACCIA PENSIERI

SPUMANTE EXTRA DRY INCROCIO MANZONI

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: Manzoni Bianco in purezza

GRAPE VARIETY: Manzoni white for purity

CURE NELLA PREPARAZIONE:

Vinificazione a temperatura controllata

TREATMENT DURING WINE-MAKING:

Wine-making with at controlled temperature

Tenore alcool/Alcohol content: 12%

TIPO DI BOTTIGLIA: Collio 75cl

BOTTLE TYPE: Collio 75cl

IMBALLO: Cartone da 6 bottiglie

PACKING: Case of 6 bottles

ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

COLORE: Giallo paglierino

COLOUR: Straw yellow

PROFUMO:

Vino caratterizzato da un ricco bouquet di aromi naturali con sfumature di frutta esotica

BOUQUET:

Wine with a rich bouquet of natural aromas with nuances of exotic fruit

SAPORE:

Fresco, delicatamente aromatico con una buona persistenza al palato

TASTE:

Fresh, delicately aromatic with good persistence on the palate

ABBINAMENTI:

Ideale per aperitivo, crudità di pesce e piatti di pesce al vapore

MATCHES WITH:

Ideal for aperitifs, fish crudités and steamed fish dishes

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

SERVING TEMPERATURE: 6-8 ° C

VINO BIOLOGICO



IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA