

Fortunato

VIANELLO



Vini volutamente biologici
dal 1996

INCROCIO MANZONI 6.0.13

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

BRUT

METODO CLASSICO

VINO BIOLOGICO

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO: REGIONE VENETO, PROVINCE DI TREVISO E VENEZIA
LOCATION OF THE VINEYARD: VENETO REGION, PROVINCES OF TREVISO AND VENICE

GIACITURA E TIPO DI TERRENO: ARGILLOSO
POSITION AND TYPE OF SOIL: CLAY

VARIETÀ D'UVA / GRAPE VARIETY: MANZONI BIANCO

CURE NELLA PREPARAZIONE: VINO DA UVE SELEZIONATE E RACCOLTE RIGOROSAMENTE A MANO. VINIFICAZIONE IN BIANCO DI UVE SELEZIONATE CON VALUTAZIONE DELLA CURVA DI MATURAZIONE IDEALE PER STABILIRE IL CORRETTO MOMENTO DI VENDEMMIA. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15 °C DEI MOSTI E AFFINAMENTO IN ACCIAIO DI 6 MESI, A CUI SEGUE PRESA DI SPUMA IN BOTTIGLIA CON SOSTA SUI LIEVITI. IN BASE ALLA RICHIESTA DEL PRODOTTO, IL NOSTRO METODO CLASSICO HA VARIE SBOCCATURE, QUESTO CI PERMETTE DI SCOPRIRE LE DIVERSE EVOLUZIONI DEL VINO CON IL PASSARE DEL TEMPO

TREATMENT DURING THE WINE-MAKING: WINE FROM SELECTED AND STRICTLY HAND-PICKED GRAPES. WHITE VINIFICATION OF SELECTED GRAPES WITH ASSESSMENT OF THE IDEAL RIPENING CURVE TO DETERMINE THE CORRECT HARVEST TIME. CONTROLLED TEMPERATURE FERMENTATION OF THE MUSTS AT 15 °C AND 6 MONTHS OF AGING IN STEEL, FOLLOWED BY SECOND FERMENTATION IN THE BOTTLE WITH AGING ON THE LEES. BASED ON PRODUCT DEMAND, OUR METODO CLASSICO HAS VARIOUS DISGORGEMENTS, WHICH ALLOWS US TO DISCOVER THE DIFFERENT EVOLUTIONS OF THE WINE OVER TIME.

ALCOOL / ALCOHOL: 12,5%

TIPO DI BOTTIGLIA / BOTTLE TYPE: MONTEROSSA

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML NUTRITIONAL FACTS 100ML

CARBOIDRATI TOTALI / TOTAL CARBOHYDRATE: 1,26 G

DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS: 0,6 G

KCAL: 75

KJ: 311

ESAME DEGUSTATIVO / TASTING ANALYSIS

COLORE: GIALLO PAGLIERINO
COLOUR: STRAW YELLOW

PROFUMO: NOTE AROMATICHE FLOREALI AMALGAMATE AL TIPICO BOUQUET DI LIEVITO CHE RICORDA LA CROSTA DI PANE, INTENSO E COMPLESSO

BOUQUET: AROMATIC FLORAL NOTES INTERMINGLED WITH THE TYPICAL YEAST BOUQUET, REMINISCENT OF BREAD CRUST, INTENSE AND COMPLEX

SAPORE: SAPIDO, LA GENEROSA ACIDITÀ È BILANCIATA DALLA NATURALE DOLCEZZA, BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA. IL PERLAGE È FINE E PERSISTENTE, QUASI VELLUTATO SULLA LINGUA

TASTE: FLAVOURFUL, THE GENEROUS ACIDITY IS BALANCED BY THE NATURAL SWEETNESS, GOOD STRUCTURE AND LENGTH. THE PERLAGE IS CRISP AND EXTREMELY FINE, ALMOST VELVET ON THE TONGUE

ABBINAMENTI: IDEALE COME APERITIVO, MA ANCHE ABBINATO AD ANTIPASTI E PRIMI LEGGERI

PAIRINGS: PERFECT AS AN APÉRITIF, BUT ALSO EXCELLENT WITH LIGHT STARTERS AND FIRST COURSES

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: TRA I 15 E I 20 °C

STORAGE TEMPERATURE: BETWEEN 15 AND 20 °C

