



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

MANZONI BIANCO



Uve: 100% Manzoni Bianco

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: vitigno autoctono, ottenuto dall'incrocio fra Riesling Renano e Pinot Bianco dal Prof. Luigi Manzoni. Viene eseguita la classica vinificazione in bianco, con criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e permanenza sui propri lieviti al termine del periodo fermentativo per 6 mesi.

Residuo zuccherino: 3 gr/L

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche: vino elegantissimo, ottenuto da uve di ottima gradazione zuccherina e buona acidità. Caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di grande finezza olfattiva, con sentori di agrumi, pesca e ananas, che si fondono con note speziate e floreali. Vino voluminoso e molto equilibrato.

Abbinamenti: da accostare a crostini speziati, vellutate di verdure, carne bianca o pesce azzurro alla griglia.

Temperatura di servizio: 12-14°C