



Manzioni Bianco
Trevezie I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Negrizia (Tv)

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 5500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con struttura calcarea in parte ciottolosa.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 12 – 12,5 % vol.

Zuccheri: 4 gr. lt.

Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: è un vino dalle caratteristiche aromatiche e gustative finissime. Morbido, intenso, persistente, di grande spessore.

Abbinamenti: accompagna egregiamente i primi a base di verdure, risotti e i piatti di pesce. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.