



Manzoni bianco 6.0.13 IGT Colli Trevigiani

Vino fermo tipicamente non Valdobbiadense, ma coltivato per tradizione dalla nostra azienda fin dal 1969.

Questo vitigno, nato a Conegliano dall'incrocio tra il Riesling Renano e il Pinot Bianco, regala un vino estroso che nelle diverse annate valorizza il carattere dell'uno o dell'altro vitigno.



www.stramaret.it



Provenienza	Valdobbiadene, località Funer
Vitigno	Manzoni bianco 6.0.13 100%
Altitudine	200 m. s.l.m.
Esposizione	sud / sud est
Sistema di allevamento	sylvoz
Età media vigneti	15 anni
Resa q/ha	100
Vendemmia	ultima decade di settembre, VENDEMMIATO A MANO
Vinificazione	in bianco con uva intera e pressatura soffice
Prima fermentazione	decantazione statica, a temperatura controllata
Affinamento	6 mesi in serbatoi in acciaio inox

Gradazione alcolica	12,5 %VOL
Residuo zuccherino	2 g/l
Acidità totale	6.5 g/l

Colore	giallo paglierino intenso
Profumo	sensazioni di frutta a polpa gialla matura (pesca e albicocca), con note tropicali e speziate con una particolare nota minerale (data dal riesling renano).
Sapore	spicca una leggera nota alcolica superiore, di buona freschezza e sapidità ricorda molto la nota aromatica del profumo. Finale lungo e persistente

Abbinamenti

offre gran soddisfazione quando lo si abbina a piatti a base di asparagi, zuppe di legumi e funghi, pesci e carni bianche con salse delicate; regala un buon ricordo l'accostamento alla soppresa tradizionale e alla salumeria in genere.

Temperatura di servizio: 10°C



Organismo di Controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F. IT-BIO-015

Operatore Controllato n. 3240