



# Manzoni



**Vitigni:** manzoni 100%

**Zona di produzione:** Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

**Tipologia di terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione si sviluppa in vasche d'acciaio per l'80% del mosto e in barrique per il restante 20%

**Maturazione e affinamento:** il manzoni dopo aver completato la fermentazione alcolica segue due percorsi. Nel primo viene affinato in vasche d'acciaio con la presenza dei propri lieviti e viene agitato settimanalmente per 4 mesi. Nel secondo percorso il vino viene vinificato in barrique, dove matura e sosta per 2 mesi

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**Profumo:** fruttato, sentori aromatici di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api, fiori di campo, sono evidenti i fiori di pesco

**Sapore:** di ottimo corpo, ottimo equilibrio tra l'acidità e gli altri componenti

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto, con soufflé di verdure e di pesce, con piatti a base di pesce e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Gradazione alcolica:** 14,00 % vol.