

## MANZONI BIANCO MACERATO SENZA SOLFITI AGGIUNTI



**VITIGNO:** Monovitigno di Incrocio Manzoni macerato.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 °C



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Consigliato con taglieri di formaggi di capra e parmigiano reggiano con stagionature importanti.



**ASPETTO:** Si presenta limpido e brillante.



**COLORE:** Colore giallo paglierino con riflessi aranciati dovuti dalla macerazione sulle bucce.



**PROFUMO:** Intensi sentori floreali con spiccate note di fiori di pesco e mandorla.



**GUSTO:** La mineralità, l'acidità equilibrata e la sapidità, rendono questo meraviglioso prodotto fresco e gradevole. Massima espressione del territorio ventilato dove i vigneti crescono.



**VINE VARIETY:** Incrocio Manzoni single-varietal.



**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8 °C



**ALCOHOL CONTENT:** 13% Vol.



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** Recommended with a platter of goat cheeses and mature Parmesan cheese.



**APPEARANCE:** Clear and brilliant.



**COLOUR:** Straw-yellow with orange reflections due to maceration on the skins.



**BOUQUET:** Intense floral scents with distinct notes of peach blossom and almond.



**TASTE:** The minerality, balanced acidity and sapidity make this wonderful product fresh and pleasant. Maximum expression of the ventilated territory where the vineyards grow.