

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.