

# MANZONI BIANCO



## PIAVE DOC



**UVE:** Manzioni Bianco

**AREA DI PRODUZIONE:** San Biagio di Callalta

**TERRENO:** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**RACCOLTA:** Prima metà di settembre

**VINIFICAZIONE:** L'uva, raccolta a mano viene diraspata, pigiata e dopo una pressatura leggera viene fatta fermentare con lieviti selezionati e a temperatura controllata. Una volta ultimata la fermentazione alcolica, il vino viene stoccato in serbatoi di cemento, dove rimane nelle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

**COLORE:** Giallo paglierino tenue

**PROFUMI:** Note floreali particolarmente eleganti

**GUSTO:** Freschezza e aromaticità non invadente fanno da padrone

**SERVIZIO:** 10-12°C

**GRAPE:** *Manzioni Bianco*

**PRODUCTION ZONE:** *San Biagio di Callalta (Treviso)*

**SOIL TYPE:** *Clay soil*

**VINE TRAINING SYSTEM:** *Sylvoz*

**HARVEST PERIOD:** *First and second fortnight of September*

**VINIFICATION:** *The grapes, manually harvested, are carefully destemmed, pressed and, after a soft crush, fermented in hyperoxidation with selected yeasts and controlled temperature. After fermentation, the wine settles in concrete tanks, where it remains on the lees until bottling.*

**APPEARANCE:** *Pale straw yellow*

**NOSE:** *Characterized by floral notes, particularly elegant*

**PALATE:** *Fresh and aromatic, not intrusive, wine*

**SERVING TEMPERATURE:** *10-12°C*

colore / *color*



profumi / *scents*

