

MANZONI BIANCO 6.0.13 I.G.T.

VINO FRIZZANTE



Vitigno: 100% Manzoni Bianco 6.0.13. Vitigno ottenuto dall'incrocio delle varietà Riesling Renano e Pinot Bianco.

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte. Il mostro privo di bucce ed impurità fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati alla temperatura controllata di 13 gradi. Dopo la fermentazione alcolica è travasato e filtrato prima di essere lasciato maturare per circa 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino. All'olfatto spicca un profumo finissimo, fruttato intenso e persistente con note di albicocca, pesca, mandorla e frutta tropicale assieme a più leggeri sentori floreali che ricordano i fiori di campo. Ha un bouquet di eccezionale discrezione e classe perché accosta sfumature aromatiche che soddisfano appieno il palato. Dal sapore asciutto, equilibrato e di corpo, questo vino accoglie in sé la raffinatezza del Pinot Bianco e le note aromatiche del Riesling Renano.

Accostamenti: ottimo per i fuori pasto è comunque un vino che ben si accompagna ai piatti di pesce o con minestre come creme e vellutate, sfornati e soufflé di verdure e di pesce.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Molon[®]

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Telefax. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!