



MANZONI BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT

Zona di produzione: Alta Marca Trevigiana.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: Manzoni Bianco 100%.

Resa per ettaro: 15 t.

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Presa di spuma: rifermentazione in autoclave a 15° C per 6 mesi.

Pressione: 5 bar.

Perlage: fine e persistente.

Alcol: 12% vol.

Zuccheri residui: 6 g/l.

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.