



MANZONI BIANCO

Zona di produzione: Alta Marca Trevigiana.

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

Vitigno: Manzoni Bianco 100%.

Resa per ettaro: 9 t.

Vendemmia: manuale.

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

Pressione: 0,8 bar.

Alcol: 12,5% vol.

Abbinamenti gastronomici: ideale a tutto pasto, in particolare con i primi piatti o con il pesce.

Temperatura di servizio: 10° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.