



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

## MANZONI BIANCO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Veneto.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Incrocio Manzoni 6.0.13.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale di giusta maturazione per garantire un buon rapporto morbidezza e acidità. Resa 100 qli/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce e fermentazione alcolica a temperatura controllata.
<b>AFFINAMENTO:</b>	In recipiente di acciaio.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Brillante con delicato profumo di frutta matura, floreale, gusto sapido, fresco e di buon corpo.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	13% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Ottimo negli abbinamenti con risotti di terra e di mare, in genere con i primi piatti di pasta, si esalta con le frittate e il pesce azzurro.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri

