

Esistono
spiriti
che si rivelano
in un unico
istante.



inciso

| | |
|---------------|--|
| DENOMINAZIONE | Incrocio Manzoni 6.0.13. IGP Veneto |
| GRADAZIONE | 12,5% |
| COLTIVAZIONE | Vigneti allevati con sistema Silvoz con densità di allevamento 3600 piante per ettaro |
| RESA MEDIA | 110q/ha |
| VINIFICAZIONE | L'uva raccolta viene raffreddata immediatamente a 8°C e viene lasciata riposare per circa 15 ore in serbatoi di acciaio. Si procede alla pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata per circa 15 giorni. A fine fermentazione si effettua il primo travaso e poi il vino viene lasciato riposare in vasche di cemento per un anno. Di tanto in tanto viene rimescolato per rimettere in sospensione i lieviti presenti naturalmente nel vino. |
| SENSAZIONI | Di colore giallo paglierino intenso con lievi sfumature cedrate, profuma di frutta esotica a polpa gialla come pompelmo ed ananas. Ma è nella degustazione che mostra il suo carattere: elegante, alcolico, equilibrato lungo e persistente. |
| ABBINAMENTI | Ideale l'abbinamento con risotti di pesce e verdure, ma anche con formaggi stagionati. |
| SERVIZIO | 10-12°C |

