



INCROCIO MANZONI

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Klassisch

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: INCROCIO MANZONI IGT VENETO

CHARAKTER: Der Wein präsentiert sich mit intensiv strohgelber Farbe, einer leichten Note nach Zitronat und einem Bouquet, das nach exotischen Früchten wie Grapefruit und Ananas. Im Mund aber zeigt sich sein wahrer Charakter, elegant, alkoholhaltig, ausgewogen, lang und anhaltend.

WEINBAU: Sylvoz-Erziehung mit einem Bestand von 3600 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Die gelesenen Trauben werden umgehend auf 8 °C abgekühlt und bleiben etwa fünfzehn Stunden in Stahlbehältern auf der Maische stehen. Anschließend werden die Trauben schonend gepresst und der Most ca. fünfzehn Tage bei kontrollierter Temperatur vergoren. Am Ende der Gärung wird der Wein abgelassen und reift ein Jahr lang in Zementfässern. Hin und wieder wird er dabei vermischt, um die natürliche Hefe im Wein aufzurühren.

ERTRAG: 110 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 12,5%

EMPFEHLUNGEN: Ideal zu Fisch- und Gemüserisotto und zu reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

FORMAT: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

