



INCROCIO MANZONI

CARATTERISTICHE

TIPO: Fermo

COLORE: Bianco

DENOMINAZIONE: INCROCIO MANZONI IGT VENETO

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.

COLTIVAZIONE: Vigneti allevati con sistema Sylvoz con densità di allevamento 3600 piante per ettaro.

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.

RESA MEDIA: 110 q/HA

GRADAZIONE: 12,5%

ABBINAMENTI: Ideale l'abbinamento con risotti di pesce e verdure, ma anche con formaggi stagionati.

SERVIZIO: 10-12°C

CONTENUTO: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com

info@rigonivittorino.com

+39 0422 746121

