

MANZONI BIANCO DEL VENETO IGT

Alcool	12 % vol
Zona di Produzione	Comuni del Piave, Provincia di Treviso, Veneto, Italia
Vitigno	Incrocio Manzoni 6.0.13
Forma di allevamento	Sylvoz, doppio capovolto
Vendemmia	Inizio settembre
Vinificazione	Con pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura di 16-18 °C
Affinamento	In acciaio
Tipologia del suolo	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

PROFILO SENSORIALE

COLORE: si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli.

ODORE: fine e delicato. Emergono subito le note minerali tipiche del vitigno. Successivamente si percepiscono fragranti aromi di pesca bianca matura, e fiori di campo.

SAPORE: emerge una grande vitalità, è elegante con un esaltante freschezza, al palato emergono le note minerali tipiche del vitigno sempre più evidenti nelle varie fasi evolutive.

ABBINAMENTI

Dopo la fermentazione a temperatura controllata si ottiene un vino elegante da abbinare con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C



Cantina Sociale  *Tezze di Piave*
dal 1930

Cantina Sociale Tezze di Piave SAC
Via Della Colonna, 23 - 31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV) Veneto - Italy
Tel. +39 0438 488190 - info@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it



FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI