



AQUERCIA

Manzoni Bianco Veneto IGT

GRADAZIONE: 13,0%

RESA: 90q/ha

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati a Guyot.

TIPO TERRENO: Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta l'uva viene diraspata e quindi pressata in una maniera soffice, al fine di evitare l'estrazione di tannini amari e preservare il mosto ricco di aromi primari dall'ossidazione. La fermentazione e l'affinamento sono passaggi che vengono eseguiti all'interno di serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

COLORE: Giallo paglierino intenso.

PROFUMO: Ricorda la pesca, l'albicocca, i fiori di campo e la frutta tropicale.

SAPORE: Asciutto, pieno e vellutato, gradevolmente persistente.

ABBINAMENTI: si abbina molto bene ai risotti ed al pesce delle più varie tipologie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito fresco, a 10-12° C.

