www.levolpi.it

COLLI EUGANEI DOC MANZONI BIANCO BIOLOGICO

100% MANZONI BIANCO

Vitigno: Manzoni Bianco 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa per ettaro: 60-70 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio su fecce fini con frequenti batonnage per oltre 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso con vivaci sfumature verdi.
Profumo: intensi e complessi sentori floreali di glicine e gelsomino, note fruttate di ananas e mandorla dolce con finale di erbe aromatiche che ne completano il bouquet.
Gusto: al gusto è di corpo, sapido, fresco ed equilibrato, chiude con lunga persistenza su scia minerale.
Abbinamenti: risotti, Secondi piatti leggeri, asparagi e piatti a base di verdure e formaggi.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Residuo zuccherino: 2 g/l
Gradazione alcolica: 13%