www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

COLLI EUGANEI DOC MANZONI BIANCO BIOLOGICO

100% MANZONI BIANCO

Rebsorte: 100 % Manzoni Bianco
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Erntezeit: Ende August – Anfang September

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot
Ertrag pro Hektar: 6000-7000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODEN

Weinherstellung: Weißweinbereitung mit leichter Pressung der Trauben unter Inert-Atmosphäre, die die Trauben vor Oxidation schützt. Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau: im Stahlfass auf feinem Geläger mit häufiger Batonnage für mehr als 6 Monate.

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Strohgelb mit lebhaften grünen Nuancen.
Duft: Intensive und komplexe blumige Anklänge nach Glyzinie und Jasmin, fruchtige Noten nach Ananas und Süßmandel mit Abgang nach Kräutern, die das Bouquet abrunden.
Geschmack: Am Gaumen gehaltvoll, würzig, frisch und ausgewogen, zum Abschluss ein langer, eher mineralischer Abgang.
Kombinationen: Risotto, leichte Hauptgerichte, Spargel und Gerichte mit Gemüse und Käse.
Serviertemperatur: 10°-12°
Restzucker: 2 g/l
Alkoholgehalt: 13%