



DA RE

Bianchi Classici

Manzoni Bianco

Igt Marca Trevigiana



Uve: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano nella prima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale e parte zuccherina, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e lasciate per un breve periodo in criomacerazione. Segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata (18°C) in tini di acciaio inox. Il vino ottenuto viene lasciato riposare sui suoi lieviti, in tini di acciaio inox, fino a primavera. Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione intorno ai 10-12 mesi di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: di colore giallo paglierino, può assumere riflessi dorati con la maturazione. Il profumo riassume in sé - con predominanza variabile a seconda del terreno, delle annate e dell'andamento climatico - le caratteristiche sfumature eleganti del Pinot e le sfumature delicatamente aromatiche del Riesling Renano. Il sapore è pieno, fresco, sapido e splendidamente equilibrato.

Gradazione alcolica: 13% vol.