



0,75 l

COSTA DEGLI ANGELI

MANZONI BIANCO

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso, nel comune di Volpago del Montello. Questa nobile varietà prende nome dall'illustre professor Manzoni (insegnante di enologia alla Scuola di Conegliano) il quale creò questa varietà incrociando i fiori del Pinot Bianco con il Riesling Renano. Questo vino unisce l'eleganza del Pinot Bianco con la mineralità e persistenza del Riesling.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 100% Manzoni Bianco 6.0.13.

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette a metà di Settembre.

Tecnica di vinificazione: vinificazione in riduzione (senza contatto di aria durante il processo). Il mosto rimane a contatto con le bucce per 12-15 ore prima della pressatura. Segue poi decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. A fine fermentazione il vino rimane a contatto con i lieviti per un periodo di elevazione minimo di circa 8 mesi.

Note organolettiche:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno accentuati.

Aroma: fruttato ed elegante con leggere note aromatiche.

Sapore: secco, bilanciato con buona persistenza minerale.

Abbinamenti: può essere abbinato a tutto pasto, eccellente l'abbinamento con pesce e pollo.

Temperature di servizio: 10-12°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 13% vol

Zuccheri residui: 4 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO
Autorizzato dal MIPAAFT
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE
Operatore controllato N. 008

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA