ÀRIO

COLLI EUGANEI DOC
MANZONI BIANCO

CERTIFICATO ICEA BIO VEGAN 103 VEG 006 — VINO BIOLOGICO IT BIO 006 Agricoltura Italia

Vitigno: Manzoni Bianco 100%
Formato bottiglia: 0,75 lt
Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: metà settembre

NOTE TECNICHE

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

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: in vasche di cemento 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 e finale minerale.
Abbinamenti: risotti, secondi piatti leggeri, asparagi e piatti a base di verdure e formaggi.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Gradazione alcolica: 13,5%