



Sabbiano

MARCA TREVIGIANA IGT
MANZONI BIANCO 6.0.13



10-12 °C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO



2-3 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



2-3
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,7
ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l
FORMATO



TONNEAUX



6
BOTTIGLIE

PROFILO:

FRUTTATO
MINERALITÀ
MORBIDEZZA
FLOREALE
AROMATICITÀ



CALICE CONSIGLIATO



Tulipano grande

VARIETÀ DELLE UVE

Incrocio Manzoni 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneto con densità che arriva fino a 3500 ceppi ettaro con diversi sestri di impianti.

Altitudine dai 100 ai 200 metri s.l.m.

Suolo prevalentemente argilloso.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato per 24 ore ad una temperatura controllata, intorno ai 10°C. La fermentazione avviene in tonneau di rovere francese. Conclusa la fermentazione, segue un travaso nelle stesse botti.

L'affinamento in legno per 8 mesi circa con sollevamento dei lieviti ogni 5 giorni.

Affinamento in bottiglia di 30 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo dorato, leggermente velato.

Profumo di frutta tropicale: mango ananas con sfumature di vaniglia. Note floreali.

Ottimo in abbinamento a primi piatti e secondi a base di pesce.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Risotto alle ostriche



Branzino aromatizzato al pepe rosa



LE MANZANE®