



LEMANZANE®

SABBIATO MANZONI BIANCO

Marca Trevigiana IGT Manzoni Bianco 6.0.13



PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
AROMATICITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TULIPANO GRANDE



10-12°C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO



2 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



2-3
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,7
ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

100% Incrocio Manzoni

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 150 ai 200 metri s.l.m.

Suolo prevalentemente argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 12 mesi circa con sollevamento dei lieviti ogni 5 giorni.

Affinamento in bottiglia di 60 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. Servire a 10-12°C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com