



# MANZONI BIANCO IGT VENETO

Gradazione alcolica

13 % Vol.

Zuccheri residui

2 g/l

Temperatura di servizio

10 °C



*Incrocio Manzoni 6.0.13 100% (Riesling renano x Pinot Bianco)*



*I vigneti sono situati nel cuore della marca trevigiana, zona pianeggiante di origine alluvionale della sinistra Piave*



*Guyot con una produzione per ettaro di 90 quintali di uva*



*Vendemmia da inizio a metà settembre*



*Macerazione a freddo delle uve per una notte, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per sei mesi in acciaio e successivo imbottigliamento*



*Colore: giallo paglierino con vivaci sfumature verdi*



*Profumo: intenso e ricco, con tipici sentori di glicine, frutta esotica e agrumi ai quali si mescolano note di speziato mediterraneo*



*Gusto: in bocca sa conciliare una piacevole morbidezza con una marcata sapidità. Ben strutturato e persistente, regala piacevoli sensazioni minerali con un finale aromatico*

CANTINA DE PRA SAS  
di De Pra G. & c.

Via Armentaressa, 75 31024 ORMELLE  
Tel. e Fax 0422.745304 – email: [info@cantinadepira.com](mailto:info@cantinadepira.com)  
[www.cantinadepira.com](http://www.cantinadepira.com)