

NINO

Piave Doc Incrocio Manzoni 6.0.13



Vitigno : Incrocio Manzoni 6.0.13

Denominazione : Piave Doc Incrocio Manzoni 6.0.13

Vigneto : Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza.

Colore : Giallo paglierino

Sensazioni olfattive : Profumi maturi di frutta esotica, albicocca e pesca con sentori floreali.

Sapore : Caldo, morbido e sapido con una buona struttura.

Abbinamenti : Consigliato con carni bianche, pesce e piatti di verdure.

Vinificazione : Le uve vengono raccolte leggermente surmature. Successivamente si esegue una pressatura soffice, fermentazione in barrique con inoculo di lieviti selezionati e sosta sui lieviti per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica : 14% Vol.

Estratto secco netto : 22 g/L

Acidità : 5 g/L

Temperatura di servizio : 10 °C

Formato : Bottiglie da 750 ml

Confezioni : Scatole da 6 bottiglie

