



MANZONI BIANCO

Vitigno di produzione:
Incrocio Manzoni 6.0.13.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione: vitigni di Castello Roganzuolo (119 m.s.l.m.), San Fior (TV).

Tipo di terreno: medio impasto.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: diraspo-pigiatura dell'uva, 12-18 ore di macerazione, pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 15-17°C.

Caratteristiche: le naturali doti dell'uva di finezza ed eleganza, discreta gradazione ed acidità producono un vino di notevole qualità: dalla loro vinificazione si ottiene un prodotto fine e delicato, ma di buon corpo e buon equilibrio.

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: fini sentori di pesca, albicocca matura, mandorla e frutti tropicali. Bouquet di eccezionale discrezione e classe e accosta sfumature aromatiche che soddisfano appieno il palato.

Gusto: corposo, asciutto, equilibrato, accoglie in sé la raffinatezza del Pinot Bianco e le note aromatiche del Riesling Renano.

Abbinamenti: ideale abbinamento a zuppe, risotti e paste a base di verdure e frutti di mare o molluschi. Accompagna anche frittate con aromi dell'orto e si adatta molto bene alle grigliate di pesce e al cartoccio.

Temperatura di servizio: 10°C
in calici da vino bianco.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Bianco Fermo.

**AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO**

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT