



GIACOMO
SALMASO

MANZONI BIANCO IGT VENETO



UVA UTILIZZATA

Manzoni bianco
(presenta foglie a forma
pentagonale, grappoli piccoli e acini
medio piccoli con buccia spessa)



ZONA DI PRODUZIONE

Parco Regionale dei
Colli Euganei



GRADAZIONE ALCOLICA

13.5 - 14 % vol, variabile
in base all'annata



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

Sistema di allevamento

Cordone Speronato

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata tra i 16 - 20° per 10 - 15 giorni.
Maturazione in botti di cemento per 6 - 7 mesi.

Descrizione

Il Manzoni bianco è un vino strutturato, intenso e di carattere, dal colore giallo dorato chiaro. Al naso si presenta elegante, di complessa e variegata aromaticità, con delicate note moscate, di glicine e di fiori d'acacia. In bocca è morbido, di persistente struttura e vivida acidità, buona freschezza e accattivante mineralità con sensazioni finali che ricordano la frutta gialla. È sorretto da un buon grado alcolico che porta una lieve sensazione di dolcezza, mitigata da note sapide. Ottimo equilibrio acido - sapido. Un vino da degustare anche negli anni per cogliere l'interessante evoluzione dei tipici sentori di idrocarburo.

Abbinamenti

È ottimo in abbinamento a salumi e formaggi erborinati, crudità, risotti di pesce, primi piatti a base di funghi o carciofi, paste ripiene, pesce al forno o grigliato, carni bianche.

Azienda Agricola Giacomo Salmaso

Via Granze Destra 34 - Montegrotto Terme (35036), Padova (IT)
tel: 049 794 124 - email: info@vinisalmaso.it - sito: www.vinisalmaso.it
P.I. 03957910288