

PIAVE DOC MANZONI BIANCO BIO



Area di produzione: Veneto.

Le uve: Manzoni bianco 100%. Vitigno creato dal prof. Manzoni nel 1930 con l'incrocio di Pinot Bianco e Riesling Renano.

Vinificazione: Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene per il 10% in botti di legno. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolare i migliori profumi.

Grado alcolico: 13% vol.

Zuccheri: 2 gr/lit

Colore: Giallo paglierino intenso.

Sapore: Caldo elegante per la nota aromatica, pieno con note minerali.

Profumo: Sapido, raffinato con sentori aromatici di frutta esotica.

Abbinamenti: Aperitivo interessante; ideale con zuppe, risotti ai frutti di mare e grigliate di pesce.

Temperatura di servizio: 12 °/14° C.

Note: Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro Wild Glass, la cui miscela è composta per il 94% di vetro riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, permette di compensare per la sua produzione un livello di CO2 pari a 297 grammi. L'etichetta in carta Sabrage Sabrage 100% riciclata e certificata FSC®, non contiene plastiche o altri materiali di derivazione non naturale ed è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone. Anche l'imballo del cartone deriva da materiale di riciclo.