



LA
REGGENZA®



MANZONI BIANCO

MARCA TREVIGIANA
IGT

TYP: stiller Weißwein

PRODUKTIONSGBIET: Treviso hills

BODENTYP: lehmig - sandig

TRAUBENSORTEN: Incrocio Manzoni 6.0.13

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTAR: 90 q.li/ha

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

KULTIVIERUNGSTYP: doppelt umgedreht

WEINBEREITUNG: mazerierung in der Presse für einige Stunden, gefolgt von der Gärung in Stahltanks; er bleibt bis zur Abfüllung in Kontakt mit der Hefe.

VERKOSTUNGSHINWEISE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. Wunderbare olfaktorische Breite, gekennzeichnet durch Noten von Zitruschalen, exotischen Früchten, Pfirsich, Aprikose und weißen Blüten mit aromatischem Abschluss, ergänzt durch balsamische Einbrüche von Kräutern und mineralischen Spuren, die an einer Tiefe und Komplexität des Geruchs beteiligt sind, die sehr faszinierend und faszinierend ist. Am Gaumen drückt er sich mit einem vertikalen, lebendigen und zusammenhängenden Schluck aus, wenn das saftige Fruchtfleisch auf die herzhafteste Textur trifft. Raffiniert und präzise in seiner wunderbar komplexen Balance.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: erste Gänge, gebackene Pasta, Fischgerichte, gegrilltes Fleisch, weißes Fleisch und Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT: 75 cl

vieni a trovarci
find us



vinilareggenza.it