



Italy

Veneto

TIZIANO NARDI



Benennung:	Manzoni Bianco IGT
Traube:	100% Incrocio Manzoni (kreuzung von Riesling Renano und Pinot Bianco)
Erstes Produktionsjahr:	1990
Region:	Refrontolo - Veneto

Im Weinberg

Boden:	sandigen Boden - tief - kalkhaltigen
Höhenmessung und Exposition:	150 m.s.l.m.
Alter des Weinbergs:	15 Jahre
Ertrag der Trauben:	150 q.li/ha
Erziehungsform	guyot
Ernte:	von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißwein und kalte Mostvorklärung
Alterung:	In Eichenfässern für 15 Monate in Slawonien
Alkoholgehalt:	12,5% vol.
Zucker:	4 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit goldfarbenem Schimmer intenso, con intensiv, mit Vanille und Kaffee Noten, Aromen von Mandeln und Honig Noten
Bouquet:	
Geschmack:	tief, ausgewogen und trocken, mit Noten von getrockneten Früchten, Nüssen, Honig und einem leichten Nachgeschmack von Vanille

Service

Speiseempfehlung:	ideal zu Hauptgerichten, reifem Käse, Suppen und Fisch
--------------------------	--

