



Italy

Veneto



## TIZIANO NARDI

<b>Denominazione:</b>	Manzoni Bianco IGT
<b>Uve:</b>	100% Incrocio Manzoni (incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco)
<b>Primo anno di produzione:</b>	1990
<b>Area:</b>	Refrontolo - Veneto

### in vigna

<b>Suolo:</b>	franco sabbioso - profondo - calcareo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	150 m.s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	15 anni
<b>Resa delle uve:</b>	150 q.li/ha
<b>Sistema di allevamento:</b>	guyot
<b>Vendemmia:</b>	manuale

### in cantina

<b>Vinificazione:</b>	in bianco e con decantazione a freddo del mosto
<b>Invecchiamento:</b>	in barriques di rovere della Slavonia per 15 mesi
<b>Grado alcolico:</b>	12,5% vol.
<b>Zuccheri:</b>	4 g/l

### in degustazione

<b>Vista:</b>	giallo paglierino con riflessi dorati
<b>Olfatto:</b>	intenso, con sentori di vaniglia e caffè, ricordi di mandorla e note di miele
<b>Gusto:</b>	profondo, equilibrato e asciutto, con note di frutta secca, nocciola, miele e un leggero retrogusto di vaniglia

### in servizio

<b>Abbinamenti consigliati:</b>	consigliato l'abbinamento con primi piatti piccanti, formaggi maturi, minestre e risotti e da secondi piatti di pesce
---------------------------------	---

