



## COL DI MANZA

Biologico e vegano, da uve biodinamiche  
**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
 Extra Dry Millesimato**

Sulle colline luminose di Farra di Soligo, la vite cresce seguendo i principi della biodinamica, in un dialogo costante con le forze naturali e quelle più sottili. Col di Manza nasce da questo equilibrio: un Extra Dry dai profumi di fiori di campo e frutta matura, dal sorso morbido e avvolgente, capace di trasmettere la quiete delle colline da cui proviene.

È un vino che invita a rallentare, a cogliere i dettagli, a riconoscere la bellezza essenziale delle cose quando non si aggiunge nulla — e si ascolta semplicemente ciò che il territorio offre.



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
 Tipologia: Spumante Extra Dry Millesimato - da uve biodinamiche  
 Uve: Glera  
 Area: Farra di Soligo - Treviso



### VIGNA

Suolo: Franco sabbioso – calcareo – poco profondo  
 Età dei vigneti: tra i 20 e i 40 anni  
 Sistema di allevamento: Guyot, sylvoz  
 Vendemmia: Manuale



### SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C  
 Abbinamenti: Zuppe ai frutti di mare, frittture miste di pesce, formaggi a pasta molle, torte salate di verdure, crostata e biscotti della tradizione.

### CERTIFICAZIONI



Scopri il  
nostro vino



### CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).  
 Grado alcolico: 11,5 % vol.  
 Zuccheri: 14 g/l



### DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi.  
 Olfatto: Profumi di mela gialla matura e pesca, floreale con sentori di rosa e glicine, fiori di campo.  
 Gusto: Armonico, vellutato, di buon corpo lungo e persistente.