



ICONIS

Biologico e vegano

Manzonì bianco vino Spumante di qualità - Dosaggio zero

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia prende forma Iconis, Manzonì Bianco Trevenezie IGT nato da vigne accudite con pazienza per oltre vent'anni. Dedicato a Claudio Nardi, socio fondatore di Perlage e anima visionaria della sua evoluzione tecnologica, Iconis è un gesto di gratitudine verso chi ha guidato la cantina sin dagli inizi. Le uve, selezionate a mano tra fine agosto e i primi giorni di settembre, seguono il cammino lento del Charmat lungo, senza dosaggio. Il vino riposa oltre nove mesi sui lieviti, affinando una trama fine e pacata. La produzione — appena 4.000 bottiglie — custodisce profumi di frutta tropicale e ananas sciropato, mentre al palato affiorano note di cedro candito e una sfumatura elegante di liquirizia.



Denominazione: Manzonì Bianco Trevenezie IGT
 Tipologia: Vino bianco spumante di qualità dosaggio zero
 Uve: Incrocio Manzonì 6.0.13.
 Quantità annua di bottiglie: 4000 bottiglie circa
 Area: Friuli Venezia Giulia - Aviano



VIGNA

Suolo: Suolo ghiaioso
 Età dei vigneti: 20 - 25 anni
 Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto
 Vendemmia: Manuale



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
 Abbinamenti: Ideale per antipasti sfiziosi come crostini al lardo. Come primi proponiamo piatti consistenti come carbonara e amatriciana. Perfetto abbinato anche a secondi piatti ricchi come anguilla alla brace, frittura di pesce azzurro e costolette di agnello.
 Abbinamenti vegetariani: Per chi sceglie una proposta vegetariana, Iconis si sposa perfettamente con piatti come la parmigiana di melanzane, l'uovo in camicia al tartufo e la pasta alla Nerano. Per un'opzione vegana, l'abbinamento ideale include il babaganoush di melanzane, l'hamburger di melanzane e la zuppa di patate e cipolle.



CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a basse temperature, spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo (9 mesi).
 Grado alcolico: 12,5 % vol.
 Zuccheri: < 2 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
 Olfatto: Profumi che ricordano il glicine, la viola e la rosa; aromi secondari di scorza di cedro candito, litchi. In chiusura note speziate di liquirizia, tabacco e tartufo.
 Gusto: Pieno, ricco, morbido e sapido.

CERTIFICAZIONI



VEGAN