



## MANZONI BIANCO



**VITIGNO DI ORIGINE:** I.M. 6.0.13.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

**TIPO DI TERRENO:** Di medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A filare con potatura Sylvoz

**SESTO DI IMPIANTO:** Da mt 2.80 x 1.25 a 2.80 x 1.00

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 15-20 settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspo-Pigiatura dell'uva, 12-18 ore di macerazione, pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 15-17 °C

**CARATTERISTICHE:** Per le sue doti di finezza ed eleganza, discreta gradazione ed acidità viene utilizzato per la produzione di vini di notevole qualità: dalla sua vinificazione si ottiene un **vino fine e delicato**, ma di **buon corpo e splendidamente equilibrato**. Di un giallo paglierino intenso. All'olfatto finemente si nota la pesca, l'albicocca molto matura, la mandorla ed infine la frutta tropicale. Ha un bouquet di eccezionale discrezione e classe perché accosta sfumature aromatiche che soddisfano appieno il palato. Dal sapore asciutto, equilibrato e di corpo, questo vino accoglie in sé la raffinatezza del Pinot Bianco e le note aromatiche del Riesling Renano.

**ABBINAMENTI:** Lo rende ideale abbinamento a zuppe, oppure a risotti e paste a base di verdure e frutti di mare o molluschi, come anche a frittate con gli aromi dell'orto. Si adatta molto bene alle grigliate di pesce e al cartoccio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C in calici da vino bianco.

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it