



# FRASSINELLI

---



## MANZONI BIANCO 6.0.13 BRUT

**Vitigno:** incrocio Manzoni 6.0.13

**Area di produzione:** Mareno di Piave - Geron

**Terreno:** la presenza bilanciata di argilla e di sabbia, una piccola parte di limo, la buona dotazione di ghiaie, composte da sassi di forma arrotondata che affiorano in superficie, permettono una ottimale penetrazione dell'acqua piovana negli strati più profondi, evitano dannosi ristagni e conferiscono all'uva una bilanciata presenza di zuccheri, di acidità e di precursori aromatici

**Vinificazione:** la seconda fermentazione avviene per 90 giorni con metodo Martinotti

**Alcool:** 12,5% Vol.

**Zuccheri residui:** 4 g/l

**Note di degustazione:** bollicine dalla texture fine, elegante e persistente.

Ha profumi che ricordano i fiori di acacia e biancospino, la pesca nettarina e gli agrumi, con una nota finale di crosta di pane. Al palato si presenta, sapido, quasi austero, elegantemente fruttato e di media persistenza.