



FRASSINELLI



MANZONI BIANCO 6.0.13

denominazione di origine controllata

PIAVE

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: dopo la pigiatura il mosto rimane in contatto con le bucce per almeno 6 ore. La fermentazione avviene a bassa temperatura a cui segue un affinamento di 6 mesi in serbatoi di cemento

Alcool: 13% Vol.

Zuccheri residui: 1 g/l

Note di degustazione: note di fiori d'acacia e biancospino, pesca bianca, agrumi e di crosta di pane. In bocca è secco e piacevolmente fruttato: si riconoscono la mela matura, la pesca bianca e la pietra focaia.