

# MANZONI BIANCO

---

## *Indicazione Geografica Tipica Veneto*



### VIGNA

**Varietà:** Manzioni bianco 100%

**Zona di produzione:** S. Giacomo di Roncade – Treviso – Italy

**Anno d'impianto:** 2007

**Densità d'impianto:** 4800 piante ettaro

**Sesto d'impianto:** 2,60 tra le file x 0,80 sulla fila

**Forma di allevamento:** Cordone speronato

**Tipologia terreno:** Argilloso - Limoso

**Resa ad ettaro:** 11000 Kg

**Epoca di raccolta:** Terza decade di Settembre

**Raccolta:** Meccanica

### NOTE

**Denominazione:** I.g.t. Veneto

**Grado alcolico:** 13,50 %vol.

**Acidità totale:** 4,60 gr/l

**Colore:** Giallo dorato con riflessi verdognoli.

**Olfatto:** Profumo intenso di frutta matura, pera, ananas e sentori di biancospino.

**Gusto:** Rotondo, caldo, sapido con retrogusto di mandorla.

**Abbinamenti:** Antipasti importanti, frutti di mare e piatti delicati a base di pesce o carni bianche alla griglia o al forno.

**Temperatura di servizio:** 14 °C.