LA REGGENZA®

MANZONI BIANCO

MARCA TREVIGIANA

IGT

TIPOLOGIA: vino bianco fermo

ZONA DI PRODUZIONE: colline trevigiane

TERRENO: argilloso - sabbioso

VITIGNI UTILIZZATI: Incrocio Manzoni 6.0.13

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 90 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% vol

FORMA D'ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VINIFICAZIONE: macerazione in pressa per alcune ore seguita dalla fermentazione in vasche d'acciaio; sosta a contatto con il lievito fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Meravigliosa ampiezza olfattiva contraddistinta da sentori di scorza d'agrume, frutta esotica, pesca, albicocca e fiori bianchi con chiusura aromatica completata da incursioni balsamiche di erbe aromatiche e traccia minerale partecipe di una profondità e complessità olfattiva oltremodo intrigante ed affascinante. Al palato si esprime con un sorso verticale, vibrante e coeso quando la polpa succosa incontra la trama sapida. Raffinato e preciso nel suo meraviglioso complesso equilibrio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi piatti, pasta al forno, piatti a base di pesce, carni alla griglia, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

vinilareggenza.it

vieni a trovarci
find us