

LA CANEVA DEI

BIA SIO



MANZONI BIANCO IGT



TIPO VINO: Bianco.

VARIETÀ UVA: Manzoni Bianco (incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco).



TENORE ALCOL: 12% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.



PROFUMO: Note di frutta esotica soprattutto con l'avvicinarsi dell'anno di età. Molto presente il profumo di fiore di ginestra, piacevole nota minerale.

SAPORE: Secco, abbastanza morbido e armonico.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.



ABBINAMENTI: Piatti a base di pesce magro, con cotture veloci e alla griglia. Carni bianche e formaggi di breve/media stagionatura.



TYPE OF WINE: Withe wine.

GRAPE VARIETY: Manzoni bianco (a cross between Riesling and Pinot bianco).



ALCOHOL CONTENT: 12% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Straw yellow with golden reflections.



PERFUME: Notes of exotic fruit especially as one year of age approaches. The scent of broom flower is very present, with a pleasant mineral note.

TASTE: Dry, quite soft and harmonious.



SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS: Dishes based on lean fish, with quick cooking and grilled. White meats and short/medium aged cheeses.