



MANZONI BIANCO IGT



TIPO VINO: Bianco.

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



TENORE ALCOOL: 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: Ideale per accompagnare i piatti della tradizione, anche a base di pesce magro, con cotture veloci e alla griglia. Carni bianche e formaggi di breve/media stagionatura.



TYPE OF WINE: Withe wine.



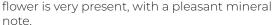
GRAPE VARIETY: Manzoni bianco (a cross between Riesling and Pinot bianco).

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







Ideal with traditional dishes, including lean fish, whether cooked quickly or grilled. White meats and medium-aged cheeses are also excellent.

© La Caneva dei Biasio s.n.c. | Via Cendrole, 7 31039 Riese Pio X (TV) Italia | p.iva 00319130266