

LA CANEVA DEI

BIA SIO



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 flower is very present, with a pleasant mineral note.



TASTE: Dry, quite soft and harmonious.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

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