



MANZIONI BIANCO D.O.C. PIAVE

Alkoholgehalt: 13,00% in Vol.

Zuckergehalt: 0,40 gr/l

Gesamtsäure: 5,50 gr/l

PH-Wert: 3,31

Weinherstellung:

bleibt kurz auf Schalen mit tiefer Temperatur

Reife:

Flaschenreife für 3 Monate

Rebsorte: Manzioni Bianco

Anbaugebiet: Rai di San Polo di Piave (TV)

Hektarertrag: 9.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 280 x 90

Anbauart: Kordonerziehung GDC

Ein autochthoner Wein von dem Treviso Gebiet, der von Professor Luigi Manzioni, Leiter der Önologischen Schule von Conegliano, in den Jahren 1930-1935 aus den Rebsorten Rheinischer Riesling und Pinot Bianco gezüchtet wurde. Ein hochwertiges Produkt mit einem großen Zuckergehalt, der mit einer guten Säure kombiniert ist.

Er besitzt eine schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, hat einen feinen Duft und ist leicht aromatisch mit einem vollen, würzigen und ausgewogenen Geschmack.

Der Wein hat eine schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, einen feinen und leicht aromatischen Duft, mit einem vollen, würzigen und ausgewogenen Geschmack.

Er passt ausgezeichnet zu leichten Gerichten mit Weichkäsen und Aufschnitten, vor allem aber ideal für Reisgerichte mit Fisch, Soufflés mit Gemüse und weißes Fleisch sowie für Gerichte mit gekochtem oder gegrilltem Fisch. Optimal auch nach dem Abendessen. In Kombination mit einem typischen Produkt dieses Gebietes, und zwar dem weißen Spargel aus Cimadolmo IGP werden die Eigenschaften dieses großartigen Weins perfekt hervorgehoben.

Serviertemperatur 10 – 12° C.