

BACK TO
BASIC



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g



MANZONI BIANCO DOC PIAVE

UVE: Manzoni Bianco
AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Il Manzoni Bianco è un vitigno creato dal prof. Manzoni della scuola enologica di Conegliano nel 1930 con l'incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco.

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene per il 10% in botti di legno. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolare i migliori profumi.

ABV: 13% vol
Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l
Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l
SO₂: attorno ai 80 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Abbinamenti: aperitivo interessante; ideale con zuppe, primi e secondi leggeri.

Piatto della tradizione: uova e asparagi.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino intenso.

Olfatto: profumo complesso, minerale, con note di fiori di acacia. Fruttato con sentori di pesca, susina, albicocca, ananas.

Gusto: elegante con note aromatiche e minerali. Raffinato.

CURIOSITÀ:

Back To Basic è un progetto nato per celebrare i valori essenziali e identitari dell'azienda. Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La bottiglia è in vetro per 95% riciclato e il tappo in sughero compensa un livello di CO₂ pari a 297g. L'etichetta in carta Sabrage è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e riduce al minimo l'uso di inchiostro.



BACK TO
BASIC



SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
650 g



MANZONI BIANCO DOC PIAVE

GRAPES: Manzoni Bianco
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Manzoni Bianco is a grape variety created by Prof. Manzoni of the Conegliano School of Oenology in 1930 by crossing Riesling Renano and Pinot Bianco.

Classic white vinification. Fermentation takes place for 10% in wooden barrels. At the end of alcoholic fermentation, the wine remains an adequate period in contact with the yeasts to extract the best aromas.

ABV: 13% vol
Residual sugar: around 2 g/l
Total acidity: around 5,5 g/l
SO₂: around 80 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 12°C - 14°C

Food pairing: interesting aperitif; ideal with soups, first and second courses.

A traditional recipe: eggs and asparagus.

TASTING:

Look: deep straw yellow colour.

Smell: complex, mineral bouquet with notes of acacia flowers. Fruity with hints of peach, plum, apricot, pineapple.

Taste: elegant with aromatic and mineral notes. Refined.

CURIOSITY:

Back To Basic is a project created to celebrate the company's core and identity values. Organic for us is a lifestyle choice, a responsibility that inspires every aspect of our business. The bottle is made of 95% recycled glass and the cork compensates for a CO₂ level of 297g. The Sabrage paper label is made from waste from the cotton industry and minimises the use of ink.

