



MADRE Italo Cescon

Manzoni Bianco - Veneto I.G.T.

Tipologia

Manzoni Bianco

Uva

100% Manzoni Bianco

Zona di provenienza delle uve

Comune di San Biagio di Callalta - Fagarè e San Polo di Piave

Coltivazione: Biologica

Produzione: 45 ettolitri per ettaro

Vinificazione

Lunga pressatura soffice da uve intere caricate a mano, successivamente fermentazione in cemento per essere completata in legno. Affinamento fino a marzo sui propri lieviti completando la maturazione per almeno un anno in bottiglia.

Aspetto:

Naturale, Sur Lie

Caratteristiche organolettiche

colore giallo paglierino brillante con note verdoline. All'olfatto è elegante e generoso con grande espressività olfattiva rispecchiando la sua paternità. I profumi di pesca gialla, acacia, scorza di cedro ed erbe aromatiche che in seguito, con l' invecchiamento, lasciano spazio a note minerali e di salsedine. Al palato rappresenta una grande vitalità, è elegante e vivace con un'esaltante freschezza. Buona armonia con sensazioni olfattive che trovano la giusta dimora in una equilibrata acidità, accompagnata da una avvolgente morbidezza. Vino di grande longevità.

Abbinamenti Consigliati

Eccellente da aperitivo, si abbina con successo a ricette di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche, salumi e formaggi erborinati. Squisito anche fuori pasto.
