



## SCHEDA TECNICA



Tipologia: **Bianco secco**  
Denominazione: **PIAVE DOC**  
Vitigno: **Manzoni Bianco**



Zona di Produzione: **Ponte di Piave**, Via Mazzariol  
Terreno: **Calcareo, Sabbioso-Limoso**  
Raccolta: **Metà settembre**



Gradazione alcolica: **13,5 % Vol.**  
Tipologia/stile: **Secco**



Sistema di allevamento: **Sylvoz**  
**Metodo potatura Simonit e Sirch**

Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione ragionata.



Tecnica di vinificazione: **Macerazione pellicolare sotto i 10 ° C per almeno 7 ore. Batonnage del mosto a 10 ° C per 3 giorni.** Fermentazione in acciaio a freddo 17°C. Batonnage in acciaio fino a Maggio. Una percentuale viene vinificata completamente in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento.



Note di degustazione: **Deve esprimere il terroir e l'annata. Bouquet ricco ed ampio dalle note floreali passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del Riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente e fruttato.**



Abbinamenti: **Impeccabile in abbinamento con piatti a base di asparagi. Ottimo con i primi piatti ed il pesce.**



Temperatura servizio: **12 °C**