



VIGNA DOGARINA

MANZONI BIANCO DOC PIAVE



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Zona DOC PIAVE DOC PIAVE area
VITIGNO VARIETAL	Manzoni Bianco Manzoni Bianco
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Pulizia e raffreddamento delle uve, parziale macerazione pre-fermentativa, pulizia del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata <i>Grape cleaning and cooling, partial pre-fermentation maceration, must cleaning by decantation, fermentation at a controlled temperature</i>
COLORE COLOUR	Giallo paglierino Straw yellow
PROFUMO BOUQUET	Delicatamente profumato ed armonico con sentori di fiori bianchi <i>Delicate, fragrant and well balanced with scents of white flower</i>
SAPORE TASTE	Gusto pieno e sapido Full and sapid
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD	Ottimo come aperitivo, esalta la sua struttura decisa se abbinato a risotti, zuppe o paste, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi non troppo stagionati e salumi in genere <i>Excellent as an aperitif. Its strong structure is enhanced with risotti, soups and pasta, seafood, white meats, mild cheese and cold cuts</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C 6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	12,5% Vol. 12,5% Vol.