



CANTINA  
LA SALUTE  
UNDE ORIGO INDE SALUS

*Magni Vitis*

CARDINE

MANZONI BIANCO  
MARCA TREVIGIANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Aperitivo ideale, ottimo con gli antipasti di pesce.  
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Frutta esotica ed albicocca matura, favo d'api, fiori di campo e sentore di pesca. In bocca si presenta di ottimo corpo, viva acidità naturale, con armoniosa persistenza e retrogusto fruttato.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

*Zona di Origine:* San Polo di Piave.

*Vitigno:* Manzoni bianco 100% (Incrocio Riesling / Pinot bianco).

*Forma di Allevamento:* Sylvoz e "Bellussi".

*Epoca di Vendemmia:* Precoce - Prima metà di Settembre.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 13.000 kg

*Vinificazione:* Breve macerazione a freddo del pigiato, successiva pressatura soffice.

*Fermentazione primaria:* A temperatura controllata e con lieviti selezionati in acciaio inox 14 - 16°C.

*Affinamento:* Permanenza di 3/6 mesi sui lieviti con batonnage settimanali.

*Alcohol:* 13% Vol

*Residuo Zuccherino:* 4,00 g/l

*Acidità Totale:* 5,5 - 6 g/l

#### FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri