



R

TESIRARE

In Sé
manzoni bianco
“vendemmia tardiva”
2015

Arte di saper intuire ciò che il territorio può esprimere.
Compimento di un percorso personale.
In Sé, Manzoni Bianco Dolce, interpreta
la dimensione più matura del Piave e della nostra storia



Varietà	100% Manzoni Bianco
Annata	2015
Denominazione	IGT Veneto
Vigneto d'origine	Fagarè – Particella 610
Coltivazione	Biologica
Forma di allevamento	Doppio capovolto corto
Densità d'impianto	7,5mila ceppi per ettaro
Resa per pianta	3 grappoli di uva spargola per pianta
Epoca di vendemmia	3 ottobre
Sistema di raccolta	raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli con sur maturazione in pianta

Note di vinificazione

Pressatura di uve intere e fermentazione spontanea in tonneau, dove rimane per altri 24 mesi in affinamento.

Affinamento	in bottiglia per almeno 30 mesi
Imbottigliamento	26 agosto 2016

Note organolettiche

Dorato con riflessi ambrati alla vista, intenso il profumo di dattero e castagna, albicocca secca, arancia candita e note di miele di castagno. In bocca è avvolgente e persistente, piacevolmente dolce e caldo, dal tannino fine ed elegante.

Abbinamento

Piccola pasticceria, biscotti salati, formaggi stagionati ed erborinati. Ideale anche da degustare in solitario come vino da meditazione.

Bicchiere consigliato

Calice Sauternes

Come indicare sulla carta vini

Manzoni Bianco Dolce “In Sé” 2015 - Italo Cescon

ITALO CESCON
ARTIGIANO DEL VINO