



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*



<b>Сорт</b>	100% Мандзони белый
<b>Винтаж</b>	2015
<b>Апелласьон</b>	IGT Veneto
<b>Виноградника</b>	Фагаре, участок 610
<b>Выращивание</b>	Органическое
<b>Выращивания</b>	Перевернутая короткая двойная дуга
<b>Плотность посадки</b>	7,5 тысяч растений на гектар
<b>Выход на одно растение</b>	3 прореженные виноградные грозди на одно растение
<b>Период сбора урожая</b>	3 октября
<b>Метод сбора</b>	ручной сбор винограда и отбор гроздьев с перезреванием на растении

### Характеристики винификации

Отжим цельного винограда и спонтанная ферментация в деревянных бочках, где вино остается на 24 месяца для аффинажа.

**Аффинаж** в бутылке в течение не менее 30 месяцев

**Розлив в бутылки** 26 августа 2016 г.

### Органолептические характеристики

Золотистое, с янтарными отблесками. Насыщенный букет фиников и каштанов, кураги, апельсиновых цукат и ноты каштанового меда. Вкус мягкий и стойкий, приятно сладкий и теплый, с тонкими и элегантными таннинами.

### Гастрономические рекомендации

Мелкая кондитерская выпечка, соленое печенье, выдержанные и голубые сыры. Отлично подойдет также для дегустации одного вина и как медитативное вино.

### Рекомендованный бокал

Бокал для рислинга

### Указание в карте вин

Manzoni Bianco Dolce “In Sé” 2015 - Italo Cescon

**ITALO CESCON**  
ARTIGIANO DEL VINO