



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



Сорт	100% Мандзони белый
Винтаж	2015
Апелласьон	IGT Veneto
Виноградника	Фагаре, участок 610
Выращивание	Органическое
Выращивания	Перевернутая короткая двойная дуга
Плотность посадки	7,5 тысяч растений на гектар
Выход на одно растение	3 прореженные виноградные грозди на одно растение
Период сбора урожая	3 октября
Метод сбора	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 CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO