

ANIMAVERSA BIANCO VENETO IGT VINO BIOLOGICO



Zona di produzione Vo'

Uve **Manzoni Bianco**

Età media delle viti **10 anni**

Denominazione **Veneto IGT**

Esposizione **Nord**

Altitudine **120 mt s.l.m.**

Tipologia terreno **Calcereo, argilloso**

Sistema di allevamento **Guyot**

Densità dell'impianto **4.000 ceppi/ha**

Uve per pianta **1,5 / 2 kg**

Fermentazione **Spontanea**

Vinificazione **Inox**

Affinamento **Inox**

Grado alcolico **13,5% Vol**

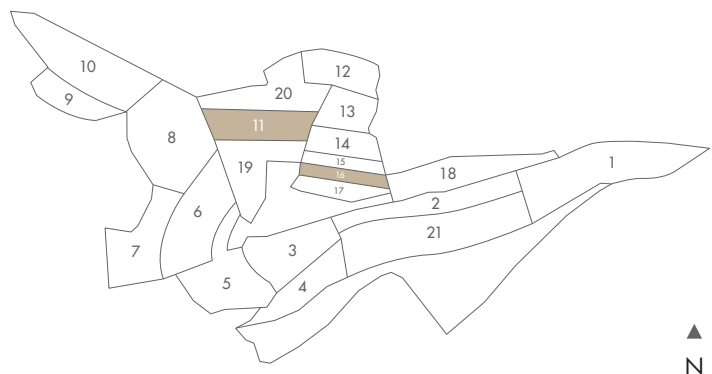
Vigneto nr. **11 - 16**

Formato **750 ml**

Temperatura di servizio **8/10°**

Abbinamenti **Ideale con pesci saporiti cotti al forno o griglia come Rombo, Anguilla, Orata al Forno ma anche con carni bianche. Ottimo con risotto di asparago verde o bianco.**

La nostra "Anima" e il nome della collina "Versa" per la selezione delle nostre migliori uve di Manzoni Bianco. Giallo paglierino intenso e luminoso con sfumature dorate. L'olfatto sprigiona nitidi sentori di frutta matura, susina e pesca gialla, per poi declinare su tratti esotici. Seguono ricordi di erbe aromatiche, tocchi di zenzero e spunti minerali. Palato di spessore, caldo e avvolgente, equilibrato da guizzi freschi e marcata scia sapida finale. Chiude sui ritorni agrumati.



GL 71



ALU 41

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
<p>Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.</p>			