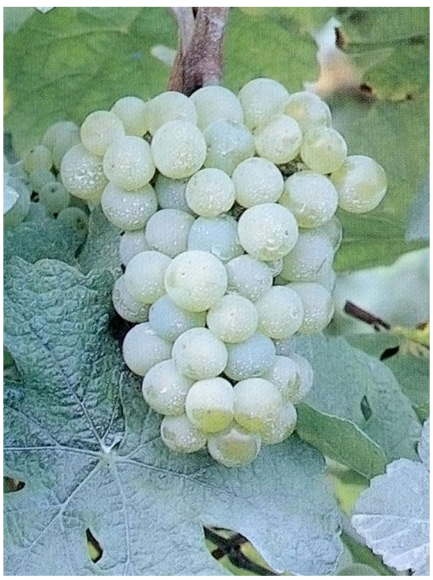
AZIENDA AGRICOLA
TOLARDO SEVERINO

MANZONI BIANCO

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica



Provenienza: Da Nostri vigneti Salgareda (TV)

Maturazione: Primi di Settembre

Allevamento: Sylvoz

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: Argilloso e medio impasto, ricco di microelementi.

Vinificazione: Dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio o cemento a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12/24 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma.
Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18/20 °C. per circa 10/15 giorni.
Poi il vino viene lasciato affinare.

Grado: 11,50 – 12 % vol.

Descrizione: E' un vino dalle caratteristiche aromatiche e gustative finissime. Morbido, intenso, persistente, di medio spessore.

Abbinamenti: Accompagna egregiamente i primi a base di verdure, risotti e i piatti di pesce.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce.
Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni).
I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro.
I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.

Azienda Agricola TOLARDO SEVERINO di Francesco Tolardo - S. NICOLO' DI PONTE DI PIAVE (TV) - Via S. Lorenzet, 32
Tel./Fax 0422 744387 - Cell. 348 9000007 - E-mail: vinitolardo@gmail.com