

Manzoni Bianco Mitterberg IGT Vigneti delle Dolomiti

-Maso Thaler-

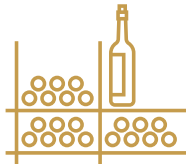


Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e quindi pressate sofficemente. Il mosto fermenta, quindi, in acciaio a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Il vino si affina in acciaio e ancora qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Di colore giallo paglierino brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo fine e delicato, con note di pesca, mela e frutta tropicale. Presenta un bouquet floreale, molto equilibrato.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

90% Manzoni Bianco
10% Riesling

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Settembre-metà Ottobre



Al palato è sapido, minerale, con una buona acidità, estremamente elegante e con un lungo finale.