



## Manzoni Bianco Mitterberg IGT Vigneti delle Dolomiti



-Maso Thaler-



### VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspatte 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.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di colore giallo paglierino brillante.



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.