Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Casa Baccichetto

Manzoni bianco

Piave Doc

CASABACCICHETTO

Proprietà	Famiglia Baccichetto
Inizio attività	2011
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	150.000



MANZONI BIANCO

Vino bianco

Codice 57913

Annata 2023
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Piave
Vitigni Incrocio Manzoni 6.0.013

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Incrocio Manzoni 6.0.13
Vinificazione Macerazione pellicolare sotto i 10°C per almeno 7 ore. Batonage del mosto a 10°C per 3 giorni. Fermentazione in acciaio a 17°C. Una parte della massa viene vinificata in legno di rovere francese e assemblata prima dell'imbottigliamento.
Abbinamento Impeccabile in abbinamento con piatti a base di asparagi. Ottimo con i primi piatti ed il pesce.
Vista Paglierino luminoso
Olfatto Bouquet ricco che si esprime su note floreali, di frutta tropicale e di speziature.
Gusto Pieno e asciutto, con finale persistente.
Affinamento Batonage in acciaio fino a maggio.
Vendemmia Manuale e meccanica
Grado alcolico 13,50 % vol
Temperatura di servizio 10°C