



1528

SALATIN

Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana “Le Conche”



Zona produzione	Zona collinare ad est della regione Veneto
Vitigno	Incrocio Manzoni 6.0.13
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di agosto, prima due settimane di settembre
Vinificazione	Dopo qualche ora di macerazione a freddo il mosto viene separato dalle bucce a mezzo di una pressatura soffice
Affinamento	Una piccola parte affina in barrique mentre il resto in acciaio con lunga lisi sulla feccia fine
Alcol	13,5 % Vol
Acidità totale	5,00 - 6,00 g/l
Vista	Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura, in quanto non filtrato
Olfatto	Intenso e complesso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, la pesca e l'ananas
Gusto	Quello che è l'intensità olfattiva, la ritroviamo anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa
Abbinamenti	Ideale con primi piatti come risotti, minestre e zuppe. Grazie alla sua struttura si abbina bene anche a secondi piatti a base di carni bianche e naturalmente a primi e secondi di pesce
Temperatura di servizio	10 - 12 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com