A mi manera®

SCHEDA TECNICA



BIANCO

Malvasia

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Malvasia
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot singolo
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice con criomacerazione per 8 ore, fermentazione spontanea a temperatura controllata con macerazione su buccia per 24 ore
AFFINAMENTO	2 mesi in acciaio e almeno 10 mesi in cisterna di cemento non vetrificato
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMI	Note floreali di tiglio con sottofondo agrumato, note speziate di pepe nero
SAPORE	Sapido ed elegante, armonico
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo o in combinazione con antipasti delicati, salmone, capesante gratinate e crudi di mare. Si sposa bene anche con risotti e zuppe di pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Mai troppo freddo, tra i 9 ed i 12 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu