Fontanasanta Manzoni Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2017, 2018, 2023, 2024, 2025
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Manzoni Bianco
Suolo: Argilloso calcareo dolomitico
Estensione del vigneto: 3,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl per 5-10 giorni. Affinamento in botti di acacia da 20-40 hl fino a 12 mesi.
Solforosa totale: 51 mg/l
Bottiglie prodotte: 25.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il Fontanasanta Manzoni Bianco di Foradori è un vino bianco agile, fresco e leggermente aromatico. Gustoso e di ottima beva, in gioventù questo incrocio mostra la finezza e i profumi materni del pinot bianco, evolvendo col tempo verso i tratti minerali paterni del riesling.

QUANDO

Dopo una passeggiata mano nella mano con la vostra dolce metà sotto i primi timidi soli invernali, il Manzoni Bianco è un vino da tarda mattinata, da bere seduti uno in braccio all'altro, condividendo un cartoccio di fritto misto.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it