

Fontanasanta Manzoni Bianco



BIANCO



INFO

Annote: 2017, 2018, 2023

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.

