BALLANCIN

MANZONI BIANCO

Marca Trevigiana

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Marca Trevigiana
Vitigno: Manzoni Bianco
Terreno: calcareo
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: ultima settimana di agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice
Resa: 75%
Fermentazione: a temperatura bassa
e rigorosamente controllata
Affinamento: in tini d'acciaio

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 5 gr. lt.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,10 gr. lt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: giallo paglierino con riflessi verdolini
Olfatto: tipicamente aromatico, fine ed elegante
con note minerali
Gusto: equilibrato, strutturato e lungamente persistente

ABBINAMENTI

Si sposa con risotti e con tutti i piatti a base di pesce
Servire a 8-10 °C, stappando al momento del consumo.

Società Agricola Ballancin Lino s.s. | Via Drio Cisa, 11 - Solighetto (TV) | Tel. 0438 842749
viniballancin@viniballancin.com | **www.viniballancin.com**