

CASA ROMA

VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



“SAN DORDI” MANZONI BIANCO PIAVE Denominazione di Origine Controllata

Vino di grande struttura, potente ed armonico. Uno dei bianchi più riusciti della zona / *This is very well-structured, strong and harmonious wine, one of the most successful white wines from the area.*

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

Zona di origine - Town of production: San Giorgio, San Polo di Piave

Vitigno - Variety: Incrocio Manzoni 6.0.13

Forma di allevamento - Training system: Guyot

Periodo di Vendemmia - Harvest period: Inizio ottobre - Early October

Resa q.li uva per ha - Yield per hectare: 60 quintali - 6,000 Kg

Vinificazione - Fermentation: 4-5 giorni a contatto con le bucce.
4-5 days in contact with the skins.

Affinamento - Aging: 9 mesi in bottiglia - 9 months in the bottle.

Alcool - Alcohol content: 13,5% Vol.

Acidità totale - Total acidity: 4.5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORIAL QUALITIES

Colore - Colour: Riflessi dorati.
Golden highlights.

Bouquet: Ricordi di frutta matura: pesca, mela, albicocca; favo d'api.
Honeycomb and ripe fruit, peach, apple and apricot.

Sapore - Flavour: Caldo, potente, armonico e pieno.
Warm, powerful, harmonious and full.

Temperatura di servizio - Serving temperature: 10-12°C

Formati disponibili - Sizes available: Classic 0,75 L