



Animaversa Manzoni Bianco 2015

Cantina: Montevera

Denominazione: Colli Euganei DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Manzoni Bianco

Denominazione: Colli Euganei DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 8 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce

Bottiglie prodotte: 3000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Manzoni Bianco, detto anche incrocio Manzoni, è un vitigno autoctono veneto, coltivato con successo anche dall'azienda Montevera. La vendemmia viene fatta manualmente, in cassetta nel mese di Agosto, la vinificazione naturale viene fatta utilizzando i lieviti autoctoni presenti sull'uva e la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Come tutte le altre viti dell'azienda, il vigneto destinato alla produzione dell' Animaversa Manzoni Bianco sorge su terreno di origine vulcanica che contribuisce a conferire al vino la sua spiccata mineralità. Affinamento in acciaio per 8 mesi seguiti da 6 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione e nessuna chiarifica.

Note di degustazione

L'Animaversa manzoni bianco di Montevera, si presenta di un colore giallo paglierino limpido con riflessi verde-oro. Al naso esprime sfumature fruttate di frutta esotica e di agrumi, ma anche sentori vegetali in particolare di erbe aromatiche. In bocca è fresco e minerale e si distinguono mango e papaia al primo impatto terminando con un finale di pompelmo e arance. L'Animaversa manzoni bianco è perfetto come aperitivo ma anche con svariate pietanze a base di pesce o carni bianche alle erbe aromatiche.