



## SVEJO

**Svejo:** d'innata eleganza e piacevolezza, il Manzoni Bianco 6.0.13, vitigno autoctono dell'area Doc Piave, è "schietto ed autentico", come la gente della terra da cui proviene. Svejo, nel nostro dialetto chi è semplice, attento e perspicace. Frutto di un sapiente incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, sa sorprenderti e catturarti con il suo bouquet di emozioni floreali.

**Denominazione** I.G.T. Veneto

**Terreno** Medio impasto

**Uve** Manzoni Bianco 6.0.13

<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz e guyot
<b>Densità dei ceppi</b>	4.500 - 7.500
<b>Resa per ettaro</b>	70 q
<b>Periodo di vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione per 10-12 ore, seguita da pressatura soffice con resa in "mosto fiore" del 50-60%. Fermentazione a 14-16°C per 18 giorni
<b>Affinamento</b>	5-6 mesi di maturazione sur lie, 120 giorni in bottiglia

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con evidenti sfumature verdoline
<b>Aroma</b>	Di eccezionale finezza, sentori di agrumi, pesca ed albicocca; poi ananas e mela si fondono con le note speziate e floreali
<b>Gusto</b>	In bocca si evidenzia una materia di valore con vivacità sia nella persistenza che nella rigorosa corrispondenza degli aromi. Il finale è lungo e persistente con note di mela cotogna
<b>Consigliato con</b>	Vellutata di piselli, cannelloni con ricotta e spinaci, fritto misto di mare

Servire ad una temperatura di 8/10°C



*"Puro ed elegante, frutto dell'innamoramento tra noi e la natura"*