

## INCROCIO MANZONI 2.15 ROSSO VENETO

*Indicazione Geografica Protetta*



<i>Vitigno:</i>	<i>Creato dal Prof. Luigi Manzoni tra il 1924 e il 1930 fecondando la vite Glera con il polline di Cabernet Sauvignon.</i>
<i>Denominazione:</i>	<i>Veneto Indicazione Geografica Protetta. La maggiore produzione è concentrata nel comune di Conegliano e zone limitrofe.</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>Vendemmia manuale. Il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 8 giorni. Successivamente, per completare la fermentazione, viene messo in serbatoi in acciaio inox per un periodo di 7/8 giorni ad una temperatura di 25-28°C.</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>Colore rosso violaceo intenso. Vino equilibrato, poco tannico e dal sapore piacevolmente morbido, fruttato, con sentori freschi di more e lamponi.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Vino da tutto pasto, ottimo con carni bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>Alcool:</i>	<i>12 % vol.</i>
<i>Zuccheri:</i>	<i>4 gr/l</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5 gr/l</i>
<i>Confezioni:</i>	<i>Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.</i>