



MASCHIO DEI CAVALIERI

Incrocio Manzoni 6.0.13

BRUT



Il Veneto è terra di vino, tra tradizione, passione e ricerca continua. Qui sono nate le varie tipologie di Incrocio Manzoni, dal nome dell'illustre professore che negli anni '30 le creò.

La più famosa tra loro è quella curiosamente denominata 6.0.13 (dalla posizione del filare nel vitigno), che unisce l'eleganza del Pinot Bianco con l'aromaticità del Riesling Renano.

La linea di Maschio dei Cavalieri rende omaggio a uno dei vini più particolari del territorio con una spumantizzazione brut che ne esalta acidità e persistenza e si distingue per la piacevolezza aromatica espressa nel profumo e nel gusto.

La brillantezza al calice e l'eleganza della bottiglia completano la carta d'identità di questo spumante dai tratti complessi e sorprendenti.

*Vitigno da scoprire
Spumante elegante e sorprendente
Espressione della ricerca
enologica veneta*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo *Charmat*

Vitigni: Manzoni Bianco

Provenienza: Vigneti selezionati delle più vocate zone trevigiane

Gradazione alcolica: 12%vol

Residuo zuccherino: 10g/l

Temperatura di servizio: 4-6°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e cremosa; *perlage* fine e persistente.

Profumo: loreale dolce di acacia e biancospino; fruttato intenso di susina e pesca bianca con nota delicata di miele.

Gusto: leggero, fresco, pulito; una bollicina raffinata e dissetante con una piacevole persistenza aromatica.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

Questo spumante si presenta come interessante proposta alternativa alla classica bollicina bianca da aperitivo.

È eccellente negli abbinamenti con la cucina di mare, in particolare con portate a base di crostacei e molluschi e di pesce al forno o alla griglia.