

# MANZONI LEGNO 2018



Potente, molto Sapido, con piacevolissima Freschezza. Vino che non ha difficoltà a restare nel calice.



## UVE

Manzoni Bianco



## TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di terzo livello (300 mt slm) con alta concentrazione di calcare.



## LAVORAZIONE

Uve raccolte a mano dal vigneto Cru Brusadili - Diraspate con leggera pigiatura - Fermentazione del mosto fiore in barrique nuove per un mese - Travaso in barrique di secondo anno per l'affinamento che dura poco più di un anno - affinamento in bottiglia per un anno.



## COLORE

Lucente dorato.



## PROFUMO

Naso esplosivo, ad un primo impatto ricorda la fusione di legno e mandarino Grande salinità all'olfatto, note iodate, di acqua di conchiglie; si aggiungono poi erbe anicizzate, anice stellato, semi di sesamo, liquirizia Un grande futuro per questo vino che, per quanto riguarda il reparto frutta, esprime nocchie tostate, anacardi e pesche al forno.



## PALATO

Al palato è potente, ricco, molto sapido, con piacevolissima freschezza. L'effetto asciutto dei tannini del legno è ancora evidente e renderà il vino molto più raffinato ed elegante con un'adeguata evoluzione. Lunga persistenza che ricorda i cereali tostate, il miele amaro, il rabarbaro, radici e cortecce, tutte collegate dalla eccellente salinità.



## ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme.



## RESA PER PIANTA

0,8 kg per pianta.



## DENSITÀ PIANTE

4800 piante/ha.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 15/16 °C. Si consiglia l'utilizzo del calice Bormioli Inalto o Borgogna Zalto.



750 ml