



# NINA

INCROCIO MANZONI BIANCO  
DOC PIAVE

*Particolarmente indicato per i primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.  
Abbinamento consigliato: risotto con gli asparagi.*

Colore Giallo paglierino intenso e luminoso.

Profumo elegante e complesso, con sentori di ananas, albicocca matura, frutta esotica, fiori di pesco con lievi sfumature di glicine e note aromatiche.

Al palato risulta sontuoso, notevole la struttura dovuta alla surmaturazione delle uve in pianta, in bocca si presenta voluminoso supportato da una elevata gradazione alcolica, ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo e persistente con note di frutta esotica.

Temperatura di servizio 12° C.



DA VIGNETI  
A BELLUSSERA  
VENDEMMIATI  
A MANO



UVE SURMATURATE  
IN PIANTA



MACERAZIONE  
A FREDDO DELLE UVE  
PER CIRCA 10 ORE



AFFINAMENTO DI UNA  
PARTE DEL VINO  
IN TONNEAUX  
PER ALMENO 4 MESI

## DATI AGRONOMICI

<b>Vitigno principale</b>	Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13
<b>Zona di produzione</b>	San Polo di Piave (TV) e comuni limitrofi
<b>Altitudine</b>	30 metri s.l.m.
<b>Suolo</b>	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
<b>Vendemmia</b>	Metà settembre

## DATI ANALITICI

<b>Acidità totale (g/l)</b>	5,60 ÷ 5,80
<b>pH</b>	3,40 ÷ 3,60
<b>Zuccheri residui (g/l)</b>	2 ÷ 4
<b>Alcol svolto</b>	13% vol.

## FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

**750 ml**      6 bottiglie      Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE  
Lista ingredienti  
Dichiarazione nutrizionale  
Etichetta ambientale

