



VIGNA DOGARINA

MANZONI BIANCO VENEZIA DOC



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Zona VENEZIA DOC VENEZIA DOC area VENEZIA DOC-Gebiet
VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE	Manzoni Bianco
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia e raffreddamento delle uve, parziale macerazione pre-fermentativa, pulizia del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata <i>Grape cleaning and cooling, partial pre-fermentation maceration, must cleaning by decantation, fermentation at a controlled temperature</i> Reinigung und Abkühlung der Trauben, Teilmaischung vor Gärungsverfahren, Gärung unter kontrollierten Temperaturbedingungen
COLORE COLOUR FARBE	Giallo paglierino <i>Straw yellow</i> Strohgelb
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Delicatamente profumato ed armonico con sentori di fiori bianchi <i>Delicate, fragrant and well balanced with scents of white flower</i> Leicht aromatisch und harmonisch mit Hauchen von weissen Blumen
SAPORE TASTE GESCHMACK	Gusto pieno e sapido <i>Full and sapid</i> Voller und sapider Geschmack
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Ottimo come aperitivo, esalta la sua struttura decisa se abbinato a risotti, zuppe o paste, piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi non troppo stagionati e salumi in genere <i>Excellent as an aperitif. Its strong structure is enhanced with risotti, soups and pasta, seafood, white meats, mild cheese and cold cuts</i> Optimal als Aperitifwein, seine feste Struktur ist mit Risotti, Suppen oder Pasta-Rezepten, sowie mit Fischgerichten, weissen Fleischsorten, nicht langgereifter Käse und Wurstwaren verstärkt
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	12,5% Vol.