



### Vitigni

Pinot Bianco 50 %, Chardonnay 30 %,  
Sauvignon Blanc 20 %

### Posizione e terreno

Le uve provengono dai nostri vigneti più giovani a Mareit e dai nostri fornitori che lavorano in biodinamica e sono certificati bio.

### Annata

Il 2020 ci ha portato un raccolto precoce con buone qualità e buone quantità. La germogliazione non è stata molto precoce, ma una primavera molto calda e un'estate equilibrata sono state ottimali per lo sviluppo delle viti, tanto che abbiamo iniziato a vendemmiaare già il 25 agosto. Durante la vendemmia, ci sono state ripetute fasi di pioggia, ma con il nostro pensiero veloce e il nostro meticoloso lavoro di selezione, siamo stati in grado di portare ottime qualità in cantina. Metà settembre abbiamo raccolto l'uva dei vigneti più giovani destinata al La Manina. La resa per ettaro era di 60 hl.

### Vinificazione

I grappoli diraspati sono rimasti a macerare per sei ore nella pressa onde attingere aroma e struttura dalle bucce. La fermentazione è avvenuta parzialmente in botti di legno e parzialmente in vasche di acciaio, spontanea senza aggiunta di lieviti. Durante i sei mesi dell'affinamento a contatto con i lieviti si sono esaltati aroma e gusto.

### Imbottigliamento

32.000 bottiglie ad aprile 2021

### Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,1 g/l

### Descrizione e abbinamenti

Colore giallo luminoso con riflessi verdognoli. Profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile.

È già pronto alla beva, ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

Si abbina bene ad antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.



# MANINCOR