



Vitigni

Pinot Bianco 43 %, Chardonnay 36 %,
Sauvignon Blanc 21 %

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 2023 è stato un anno impegnativo, con condizioni climatiche tutt'altro che facili. Grazie al duro lavoro e alla meticolosa attenzione ai dettagli, alla fine abbiamo ottenuto ottimi risultati. Le nostre viti hanno affrontato bene sia la primavera umida che l'estate calda e secca, e l'autunno dorato ci ha aiutato a raggiungere una maturazione perfetta. La maturazione fisiologica, la maturazione zuccherina e l'acidità sono in perfetto equilibrio. Frutta matura, carattere fresco e alcol moderato caratterizzano l'annata.

All'inizio di settembre abbiamo raccolto l'uva dei vigneti più giovani destinata al La Manina. La resa per ettaro era di 65 hl.

Vinificazione

I grappoli diraspatis 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

44.000 bottiglie standard e 220 magnum.

Valori analitici

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Alcol: 13 % Vol.

Acidità: fermentazione malolattica, 5,6 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.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Vegan



MANINCOR