



ITALIA



VENETO

## ICONIS - Incrocio Manzoni

<b>Tipologia:</b>	Vino bianco spumante di qualità dosaggio zero
<b>Uve:</b>	Incrocio Manzoni 6.0.13.
<b>Primo anno di produzione:</b>	Vendemmia 2022 - N° totale di bottiglie 4080
<b>Area:</b>	Friuli - Aviano

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Suolo ghiaioso
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	55 m.s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	20-25 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Doppio capovolto
<b>Vendemmia:</b>	Manuale

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco con fermentazione a basse temperature, spumantizzazione in autoclave con metodo Martinotti lungo (oltre 9 mesi)
<b>Grado alcolico:</b>	12.5 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	< 2 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Olfatto:</b>	Profumi che ricordano il glicine, la viola e la rosa; aromi secondari di scorza di cedro candita, ananas, litchi. In chiusura note speziate di liquirizia, tabacco e tartufo.
<b>Gusto:</b>	Pieno, ricco, morbido e sapido

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale per antipasti sfiziosi come crostini al lardo. Come primi proponiamo piatti consistenti come: carbonara e amatriciana. Perfetto abbinato anche a secondi piatti ricchi come: anguilla alla brace, frittura di pesce azzurro e costolette di agnello.



La nostra scelta **vegetariana**: parmigiana di melanzane, uovo in camicia al tartufo e pasta alla nerano

La nostra scelta **vegana**: babaganoush di melanzane, hamburger di melanzane e zuppa di patate e cipolle

<b>Shelf life:</b>	12 - 24 mesi
--------------------	--------------

