



# Pazienta

**Vitigno:**

Manzoni bianco 6.0.13.

**Caratteristiche del terreno:**

Tipici terreni alluvionali ghiaiosi del Piave.

**Sistema di allevamento:**

Sylvoz.

**Resa per ettaro:**

70 quintali per ettaro.

**Epoca di vendemmia:**

Precoce. Intorno ai primi di settembre.

**Vinificazione:**

Dopo un lieve surmaturazione in fruttaiolo per un periodo di circa venti giorni, il mosto è fatto fermentare in barrique a una temperatura di circa 18-20°C. Dopo la fermentazione, il vino rimarrà in legno per circa un anno sempre a contatto con i lieviti. Alla fine di questo periodo di affinamento il vino sarà imbottigliato senza alcuna filtrazione.

**Caratteristiche organolettiche:**

Il colore di questo nettare è giallo dorato intenso, meraviglioso da un punto di vista olfattivo, ricorda al primo impatto il miele millefiori, per poi aprirsi in migliaia di altre sensazioni come la pesca sciroppata, la nocciola, la vaniglia. Al palato è avvolgente, vellutato, con un giusto rapporto tra acidità e dolcezza, caldo nell'insieme.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcool: 15 % Vol.

Acidità totale: 5,8 gr/lit

pH: 3,33

Zuccheri: 33,8 gr/lit

**Abbinamenti:**

Questo è un vino da veri intenditori! Noi consigliamo abbinamenti con frutta secca, formaggi arborinati o a lunga stagionatura, pasticceria secca o comunque a base di mandorle o noci.

**Come servirlo:**

Consigliamo di servirlo scaraffato per evitare il rimescolamento della torbidità presente nel fondo, ad una temperatura non inferiore ai 12-14 °C.