



ITALIA



VENETO

ICONIS - Incrocio Manzoni

Typologie:	Null-Dosierung Qualitätsschaumwein weiß
Traube:	Incrocio Manzoni 6.0.13.
Erstes Produktionsjahr:	Ernte 2022 - 4080 Flaschen
Region:	Friuli - Aviano

IM WEINBERG

Boden:	Kiesig
Höhenmessung und Lage:	55 aMH
Alter des Weinbergs:	20-25 Jahre
Anbaumethoden:	Doppelt umgedreht
Ernte:	Von Hand

IM WEINKELLER

Weinherstellung:	Weißwein mit Gärung bei niedrigen Temperaturen, Schaumbildung im Autoklaven nach der langen Martinotti-Methode (über 9 Monate)
-------------------------	--

Alkoholgehalt:	12.5 % vol.
Zucker:	< 2 g/l

VERKOSTUNG

Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bouquet:	Primäre Aromen von Glyzinien, Veilchen und Rosen; sekundäre Aromen von kandierten Zitronenschalen, Ananas, Litschi und zum Schluss würzige Noten von Lakritze, Tabak, Kohlenwasserstoff und Trüffel

Geschmack:	Voll, reichhaltig, weich und schmackhaft
-------------------	--

SERVICE

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	- Deftige Vorspeisen wie Crostini mit Schmalz; - Reichhaltige erste Gänge wie Pasta alla carbonara oder all'amatriciana - Reichhaltige Hauptgerichte: gegrillter Aal, frittierter Seefisch, Lammkoteletts



Unsere **vegetarische** Wahl: Parmigiana; pochiertes Ei mit Trüffel; Pasta alla Nerano

Unsere **vegane** Wahl: Auberginen-Babaganoush, Auberginen-Burger, Kartoffel-Zwiebelsuppe

Lebensdauer:	12 - 24 Monate
---------------------	----------------

