



ALEPH

Biologico e vegano

Manzoni Bianco Metodo Classico Brut

Aleph nasce da un vitigno raro, profondamente intrecciato al suo luogo d'origine.
La ricerca costante e la passione di Perlage lo hanno accompagnato verso una nuova espressione: il metodo classico, che lo rende il primo Manzoni Bianco spumantizzato nel Conegliano Valdobbiadene.
È un vino che unisce radici e innovazione, passato e visione. In ogni bollicina emergono l'eleganza naturale del vitigno, la voce del territorio e quella delicata identità che lo distingue.

1° Manzoni bianco metodo classico spumantizzato nel Conegliano Valdobbiadene
Anno: **2007**

Certified B Corporation

Denominazione: VSQ - Manzoni bianco
Tipologia: Metodo Classico Brut
Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13
Area: Treviso e Pordenone

VIGNA

Suolo: Franco e mediamente calcareo, profondo
Età dei vigneti: 15 anni
Sistema di allevamento: Guyot, doppio capovolto
Vendemmia: Manuale

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 °C
Abbinamenti: Ideale per brindare nei momenti indimenticabili, ottimo per abbinamenti a tutto pasto.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano tra fine agosto e inizio settembre e il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata fino a primavera inoltrata. Dopo il tiraggio, Aleph riposa in catasta e si affina sui lieviti per almeno 25 mesi. Questa fase delicata consente al vino di esprimere tutta la sua ricchezza e tipicità. Dopo avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, questo per evitare shock ossidativi, rendendo lo spumante Aleph gradevole e longevo.
Grado alcolico: 12,5 % vol.
Zuccheri: 8 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto: Fresco e intenso, con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo e una delicata fragranza di lievito.
Gusto: Armonico ed equilibrato, con piacevole sentore di frutta matura e crosta di pane.