



ICONIS

Bio und Vegan

Manzoni Bianco Qualitäts-Schaumwein - Dosaggio zero

Im Herzen von Friaul-Julisch Venetien entsteht Iconis, ein Manzoni Bianco Trevenezie IGT, der aus Weinbergen stammt, die seit über zwanzig Jahren mit Geduld gepflegt werden. Iconis ist Claudio Nardi gewidmet, dem Gründungsmitglied von Perlage und visionären Kopf hinter dessen technologischer Entwicklung, und ist ein Zeichen der Dankbarkeit gegenüber demjenigen, der das Weingut von Anfang an geleitet hat. Die Trauben, die zwischen Ende August und den ersten Septembertagen von Hand gelesen werden, durchlaufen den langsamen Prozess der Charmat-Methode ohne Dosage. Der Wein ruht über neun Monate auf der Hefe und entwickelt dabei eine feine, ruhige Struktur. Die Produktion – knapp 4.000 Flaschen – bewahrt Aromen von tropischen Früchten und Ananas in Sirup, während am Gaumen Noten von kandierter Zeder und eine elegante Nuance von Lakritz zum Vorschein kommen.

Certified B Corporation

Bezeichnung: Manzoni Bianco Trevenezie IGT
Typ: Manzoni Bianco Qualitäts-Schaumwein - Dosaggio zero
Rebsorten: Incrocio Manzoni 6.0.13.
Jährliche Flaschenproduktion: ca. 4.000 Flaschen
Anbaugebiet: Friaul-Julisch Venetien - Aviano

IM WEINBERG

Boden: Kiesboden
Alter der Rebstöcke: 20 - 25 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz, doppelt gekippt
Lese: von Hand

SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Ideal zu köstlichen Vorspeisen wie Crostini mit Speck. Als erste Gänge empfehlen wir herzhafte Gerichte wie Carbonara und Amatriciana. Passt auch hervorragend zu reichhaltigen Hauptgerichten wie gegrilltem Aal, frittiertem blauem Fisch und Lammkoteletts.
Abbinamenti vegetariani: Für diejenigen, die sich für vegetarische Gerichte entscheiden, passt Iconis perfekt zu Gerichten wie Auberginen-Parmesan, Trüffel-Ei im Nest und Pasta alla Nerano. Für eine vegane Option ist die ideale Kombination Auberginen-Babaganoush, Auberginen-Burger und Kartoffel-Zwiebel-Suppe.

ZERTIFIZIERUNGEN

VEGAN

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weisswein, bei niedrigen Temperaturen vergoren, Schaumweinherstellung im Druckbehälter nach der langen Charmat-Methode (9 Monate).
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Zucker: < 2 g/l

VERKOSTUNG

Farbe: Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Aroma: Duftnoten, die an Glyzinien, Veilchen und Rosen erinnern; sekundäre Aromen von kandierter Zedratzitrone und Litschi. Im Abgang würzige Noten von Lakritz, Tabak und Trüffel.
Geschmack: Vollmundig, reichhaltig, weich und würzig.