


MANINCOR Sophie DOC
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

La cantina Manincor realizza questo Alto Adige DOC "Sophie" partendo da un taglio composto al 94% da Chardonnay, a cui si aggiungono minime percentuali di Viognier e Sauvignon Blanc. Le uve provengono da vigneti esposti a sud e sud-ovest, situati a un'altezza media di 300-350 metri sul livello del mare. Una volta raccolte effettuano una breve macerazione, per poi fermentare in legno grazie alla presenza di lieviti indigeni. Si passa poi alla fase dell'affinamento, che viene svolto in botti di legno sulle fecce fini per 9 mesi.

Vitigno: Chardonnay 94%, Viognier 4%,
Sauvignon Blanc 2%

Vinificazione: Pressatura soffice e delicata, macerazione breve di 4 ore, fermentazione con lieviti indigeni in botti di legno

Affinamento: Sulle fecce per 9 mesi in botti di legno

Colore: giallo paglierino brillante

Gusto: Morbido e attraente, affascinante e raffinato, di piacevole freschezza

Profumo: Ricco ed elegante con note di albicocca, agrumi, fiori di acacia e sfumature minerali

Abbinamenti: Si abbina bene a crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti. Si accompagna ottimamente a formaggi aromatici ed erborinati.

Grado alcolico: 13.5 % Vol.

Allergeni: Il vino può contenere solfiti.

