



azienda agricola

**MENEGUZ CESARE**  
**DI SARA MENEGUZ**

[vinimeneguzsara.it](http://vinimeneguzsara.it)



### VETO · Vino bianco macerato

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Zona di origine:** Provincia di Treviso

**Terreno:** Terreni di pianura a medio impasto.

**Vitigno:** Manzoni bianco 6.0.13 100%

**Forma di allevamento:** cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** prima metà di settembre

**Resa q.li uva per ha:** 50

**Vinificazione:** in fase di raccolta manuale, i grappoli vengono selezionati in base alla migliore maturazione e alla migliore esposizione del filare.

Le uve, dopo la diraspatura, vengono sottoposte a pressatura soffice e poste a fermentare in acciaio con macerazione di dieci giorni sulle bucce a temperatura controllata. Il vino così ottenuto viene travasato in acciaio e lasciato riposare per circa un mese. Successivamente viene posto in tonneau da 5 hl, con assi di diverse varietà di rovere piegate a vapore, per evitare la cessione di aromi di tostatura data dall'uso del fuoco. La maturazione in botte dura 12 mesi, dopodiché il vino viene imbottigliato e affinato in bottiglia per altri 12 mesi circa. Veto è un vino non filtrato, senza solfiti aggiunti.

**Alcol:** 13,5% vol · **Acidità totale:** 5.4 gr/lt · **Zuccheri:** 1 gr/lt

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo ambrato con riflessi topazio

**Bouquet:** ricco e complesso, con sentori di mandorla amara, brandy, tabacco biondo, cuoio ed eleganti note balsamiche.

**Sapore:** al palato è molto asciutto e rivela note di amaretto, brandy e idrocarburi.

**Abbinamenti:** cibi a base grassa e aromatica, olive e frutta secca. Da provare l'accostamento al tartufo.

**Temperatura di servizio:** 14°-16° C

**Formati disponibili:** bottiglia da 0,75 lt

### VETO · Orange wine

#### TECHNICAL INFORMATION

**Area of production:** Province of Treviso

**Soil:** plain medium textured soil.

**Variety:** Manzoni bianco 6.0.13 100%

**Training system:** spurred cordon

**Harvest period:** first half of september

**Yield per hectare:**

**Fermentation:** during the manual grape picking, grapes are selected considering the best maturation and the best exposure of the row. The grapes, after destemming procedure, are softly pressed and left to ferment in stainless steel tanks at controlled temperature with a ten day maceration. The wine obtained is transferred in stainless steel tanks and left to rest for almost one month. Then it is placed in 5 hl tonneau, whose boards are of different oak varieties that are steam-bendt, in order to avoid toasted notes due to the use of fire. Maturation in barrel lasts 12 months, then the wine is bottled and refined in bottle for 12 months. Veto is a unfiltered wine, without sulphites added.

**Alcohol cont.:** 13,5 % vol · **Tot. acidity:** 5.4 gr/lt · **Sugar:** 1 gr/lt

#### SENSORIAL QUALITIES

**Colour:** amber yellow with topaz reflections

**Bouquet:** rich and complex, with hints of bitter almond, brandy, light tobacco, leather and elegant balsamic notes.

**Flavour:** on the palate it's really dry and reveals notes of amaretto, brandy and hydrocarbon.

**Food pairings:** greasy and aromatic dishes, olive and dried fruit. Try the match with truffle.

**Serving temperature:** 14°-16° C

**Sizes Available:** bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · [www.vinimeneguzsara.it](http://www.vinimeneguzsara.it)

P. IVA 04001400268 · Via Ghette 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

3 [info@vinimeneguzsara.it](mailto:info@vinimeneguzsara.it) · f [vinimeneguz](https://www.facebook.com/vinimeneguz) · c [sarameneguz](https://www.instagram.com/sarameneguz)