



Manzoni

COLLI TREVIGIANI IGT MANZONI BIANCO 6.0.13



8-10 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



6-8 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



4-6

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,7

ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l

FORMATO



6

BOTTIGLIE

PROFILO:

FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



FLOREALE



AROMATICITÀ



CALICE CONSIGLIATO



Tulipano

VARIETÀ DELLE UVE

Incrocio Manzoni 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneti collinari disetanei su terreni prevalentemente argilloso ad un altitudine compresa tra i 100 e i 200 metri s.l.m.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e criomacerazione del pigiato per 24 ore ad una temperatura inferiore ai 10°C. Successiva pressatura soffice e decantazione del mosto a freddo con avvio della fermentazione alcolica ad una temperatura di 17°C. Sosta sui lieviti per 1 mese con sollevamento degli stessi ogni settimana. Successivo travaso e affinamento in acciaio. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Vino riscoperto, creato dal prof. Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano incrociando vitigni di Riesling Renano con Pinot Bianco.

Colore paglierino con riflessi ambrati. Profumo intensamente aromatico che ricorda il fiore di ginestra. Sapore secco e asciutto. Alcolico. Eccellente con pesce o frutti di mare.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Risotto ai frutti di mare



Pollo in tecia con peperoni



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com