



LE MANZANE®

MANZONI BIANCO

Colli Trevigiani IGT Manzoni Bianco 6.0.13



PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
AROMATICITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TULIPANO



8-10 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



6/8 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



5-7

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,7

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

100% Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneto sperimentale con densità che arriva fino a 3500 ceppi ettaro con diversi sestri di impianti. Seguito direttamente dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Altitudine fino a 250 metri s.l.m.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 3 mesi con sollevamento degli stessi ogni settimana. Successivo travaso e affinamento in acciaio per 5 mesi. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia di 60 giorni. Acciaio.

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. Va servito alla temperatura di 8-10 °C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com