

MANZONI BIANCO IGT MARCA TREVIGIANA



TERRITORIO

Vitigno: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Zona di produzione: Vigna dei Campi (Zenson di Piave-TV)

Tipologia di suolo: Medio impasto

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 4300 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Dai primi di Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18/19° c con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3-4 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

DEGUSTAZIONE

Vitigno risalente agli anni '30 del Novecento, creato nel trevigiano da un incrocio di due piante di vite diverse: Riesling Renano e Pinot Bianco. Questa vite predilige i terreni sassosi, asciutti e poveri, di origine alluvionale, tipici della zona del Piave. E' vino di buon corpo, splendidamente equilibrato, alla vista si presenta di color giallo paglierino e si presta ad un discreto invecchiamento. Fine ed elegante, di buona gradazione e acidità, ha un bouquet di eccezionale discrezione e classe, è aromatico e ricorda il favo d'api e fiori di campo. Sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Si accosta a pietanze delicate: con piatti leggeri a base di formaggi molli, ideale con minestre, soprattutto creme e vellutate, sfornati e soufflé di verdure e pesce, portate a base di pesce bollito e alla griglia accompagnati da salse bianche. Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 10-12°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50-13,50 % vol

Zuccheri: 3,00 - 4,00 g/l

Acidità totale: 6,00 - 6,50 g/l



0,75 L