

MANZONI BIANCO IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Ubicazione: podere dei Campi, Zenson di Piave, Treviso

Tipologia terreno: Medio impasto

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Dai primi di settembre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia 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 18-20°C, il vino così ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3 mesi.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vitigno risalente agli anni '30 del Novecento, creato nel trevigiano dal prof. Luigi Manzoni, 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. Sono vini freschi e sapidi, dotati di una buona componente aromatica derivata dal Riesling.

Colore: alla vista si presenta di color giallo paglierino e si presta ad un discreto invecchiamento.

Profumo: 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.

Gusto: è vino di buon corpo, splendidamente equilibrato. Sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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.

CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,5-13,0% vol.

Zuccheri: 2,0 - 3,0 g/l

Acidità totale: 6,0-6,5 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bicchieri consigliato: Calice medio da vino bianco

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75