



MANZONI BIANCO

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REBSORTEN

Incrocio Manzoni 6.0.13
(Rheinriesling x Pinot Bianco).

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Hell strohgelbe Farbe.

GERUCH

Reich an aromatischen Nuancen,
erinnert an tropische Früchte, Marille
und Glyzinie.

GESCHMACK

Reichhaltig, aromatisch und dicht
am Gaumen, wohlschmeckend im
Finale. Von gutem Körper, in dem
hoher Alkohol und vorzügliche Säure
harmonisch verschmelzen und dem
Wein Ausgewogenheit und Klasse
verleihen.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

ALKOHOL 12,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 90 q/ha

LESEPERIODE

Erste Septemberwoche.

GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne
Hülsenmaischung bei kontrollierter
Temperatur von 20 °C.
Kaltmazeration für 12 Stunden bei
10 °C mit den Beerenhäuten.

AUSBAU

Im Stahlbehälter für eine Dauer von
6 Monaten.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den
Hängen der ersten Dolomiten-
Ausläufer im Norden der Provinz
Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Nord - Süd

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

PFLANZDICHT

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Passt zu Risotto, Gemüsesuppen mit
Radicchio und Spargelgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C, Flasche erst kurz vor dem
Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes
Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken
werden, am besten in den ersten
zwei Jahren. Flasche kühl, trocken
und lichtgeschützt lagern. Längere
Aufbewahrung im Kühlschrank
vermeiden.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.