



## MANZONI BIANCO

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### VITIGNI

Incrocio Manzoni 6.0.13  
(Riesling Renano x Pinot Bianco).

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore giallo paglierino carico.

#### OLFATTO

Ricco di sfumature aromatiche,  
ricorda la frutta tropicale,  
l'albicocca ed il glicine.

#### GUSTO

Si presenta ricco, aromatico ed  
avvolgente con un finale sapido.  
Dotato di buon corpo nel quale  
si armonizzano l'alta alcolicità e  
l'ottima acidità che lo rendono  
equilibrato ed importante.

**ACIDITÀ** 5,5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 3 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% Vol.

### VINIFICAZIONE

**RESA** 90 q.li/Ha

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre.

#### FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a  
temperatura controllata di 20 °C.  
Criomacerazione per 12 ore a 10 °C  
in presenza delle bucce.

#### AFFINAMENTO

In vasi d'acciaio per un periodo  
di 6 mesi.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano  
alle pendici dei primi contrafforti  
dolomitici nella parte nord della  
provincia di Treviso.

**ALTIMETRIA** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Nord - Sud

#### TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### CONSIGLI E FORMATI

#### ABBINAMENTI

Si abbina a risotti, minestre al  
radicchio o a piatti a base di asparagi.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C stappando la bottiglia  
al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

#### CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane,  
preferibilmente entro i due anni.  
Bottiglia posta in luogo fresco e  
asciutto al riparo dalla luce. Da  
evitare lunghe soste in frigorifero.

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl.