

MANZONI

Trevenezie IGT

La tradizione vinicola
trevigiana di ieri, con
il gusto di oggi.

Un autoctono, unico ed eclettico. Riscoperto in
vigna e interpretato con uno stile elegante.



Zona e comune di produzione: Montello

Uve: 100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 5.000 v/ha

Epoca della vendemmia: metà settembre

Maturazione in acciaio: almeno 6 mesi su fecce fini

Immissione nel mercato: almeno 8-10 mesi dalla vendemmia

Grado alcolico: 12% Vol

Luminoso, giallo-paglierino. Riconoscibili sentori che ricordano la frutta esotica, gli agrumi, la mela gialla e la pesca bianca. In sottofondo, sfumature floreali, vegetali (mentuccia, salvia) e minerali. La sensazione al palato è di immediata freschezza, con una piacevole chiusura minerale. Il Manzoni ci cattura per la sua finezza ed eleganza.

Abbinamento: prosciutto "dolce" di Parma, spaghetti di scoglio, risotto alla marinara, sogliola alla mugnaia, formaggi freschi vaccini, pecorini e/o caprini.

Curiosità: il Manzoni Bianco fu creato dal Prof. Luigi Manzoni nel 1930, presso l'Istituto Enologico Cerletti di Conegliano. È un incrocio tra Riesling e Pinot Bianco. Il nome del vitigno 6.0.13 indica l'esatta posizione, nel vigneto, dove si è ottenuto il miglior risultato: la 13° vigna del 6° filare.



Berebene

BereBene di Gambero Rosso

2016