

## MANZONI

Montello Asolo DOC

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

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



**Zona e comune di produzione:** Montello e Comuni Area DOC

**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