

## MANZONI BIANCO

I.G.T. Marca Trevigiana

Vitigno nato dalla ricerca lunga e appassionata di uno studioso al quale l'enologia deve molto, il Prof. Luigi Manzoni, Preside dal 1912 della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Questo incrocio dalla sigla 6.0.13 nasce dal Pinot Bianco fecondato con polline di Riesling Renano.

---

### VENDEMMIA

Metà settembre

### VITIGNO

Manzoni Bianco

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### ZONA DI PRODUZIONE

Motta di Livenza (TV)

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".

### TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con stabilizzazione a freddo per 20 giorni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso fine e delicato, ricorda profumi floreali, come il glicine, con intensi sentori d'aroma tropicale di ananas e di melone ben maturi, per finire con una nota fresca di salvia. Sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Chiude con piacevole lunghezza e sapidità.

