



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

Incrocio Manzoni 6.0.13

Marca Trevigiana IGT

Incrocio ottenuto dal prof. Luigi Manzoni negli anni '30 che incrociò il vitigno Pinot Bianco con il vitigno Resiling Renano, come gen. femminile il Resiling Renano come gen. maschile il Pinot Bianco. Nel suo campo sperimentale selezionò la pianta nr.13 nel 6° filare.



Prodotto da uve dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 è un vino di classe e di buon corpo, molto equilibrato. Di color giallo paglierino, si propone con un profumo finissimo che ricorda i fiori del prato a primavera.



Si raccomanda in abbinamento con primi piatti e in particolare i secondi piatti di pesce bianco



Temperatura di Servizio 8 °C

RICONOSCIMENTI



**VINI
BUONI
D'ITALIA**



ALCOHOL 14,00%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave(TV)
Vitigno:	Incroci Manzoni 6.0.13
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, criomacerazione, fermentazione a bassa temp., sedimentazione statica lisi, diversi travasi e poi imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio e/o legno, in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	8000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	8 g/l
Acidità Totale:	6,50 g/l
Estratto secco:	27,50 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie