

Incrocio Manzoni 6.0.13

Marca Trevigiana IGT

12,5% vol.



Vino autoctono ottenuto dal prof. Luigi Manzoni negli anni '30 che incrociò la vite del Pinot Bianco con il Riesling Renano. Vino straordinario dalla personalità tipica del territorio. Dal colore giallo paglierino, fresco aromatico, con sentori di fiori e frutta anche esotica. Caldo, avvolgente, di spessore con una sensazione finale piacevolissima. Ideale compagno di risotti (ad esempio agli asparagi bianchi DOP di Cimadolmo) ma anche ideale con il pesce.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave (TV)
Vitigno:	Incrocio 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 temperatura, sedimentazione statica lisi, diversi travasi e imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	80 q.

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