

# **Bianco 41 AMORE PER LA VITA**

## **Manzoni Bianco Piave DOC**



Bianco 41, prodotto da uve Incrocio Manzoni 6.0.13, il vitigno creato dal Prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano, a partire dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Un'autentica espressione del territorio che l'azienda Facchin ha saputo magistralmente interpretare in questo bianco dal colore brillante e dorato che attraverso la struttura e l'evolversi dei profumi fa rivivere una tradizione che da decenni si tramanda di padre in figlio. Dedicato alla madre Anna, Bianco 41 rievoca le emozioni di un tempo, in un'armonica combinazione di frutta e sentori vanigliati che si sviluppano elegantemente nel processo di fermentazione in legno. Si abbina facilmente a carni bianche e a formaggi stagionati o erborinati. Nato solo quest'anno, ha già conquistato la Medaglia d'Oro all'International Challenge Gilbert et Gaillard e al Merano Wine Festival distinguendosi immediatamente per la sua espressività e complessità.

### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Pedemontana Veneta
Vitigno:	Incrocio Manzoni 6.0.13 100 100%
Vendemmia:	Primi di settembre
Raccolta Uve:	A mano
Tecnologia adottata:	Macerazione pellicolare a freddo per 12 ore fermentazione a temperatura controllata in legno
Affinamento:	Acciaio-legno e bottiglia minimo 18 mesi totali
Forma di Allevamento:	Capovolto
Resa per HA:	60 Qli

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Alcool:	14,00 % Vol
Residuo Zuccherino:	5 g/l
Acidità Totale:	5,80 g/l
Estratto secco:	28,80 g/l

### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie coricate