



IM Manzoni Bianco IGT

L'Incrocio Manzoni bianco è un vitigno che nasce da un Pinot bianco fecondato con il polline di Riesling renano.

Ha un grappolo piccolo abbastanza compatto con un'ala, l'acino medio è piccolo con buccia consistente e polpa succosa. Predilige i terreni sassosi, asciutti e poveri. I vigneti sono stati posti a dimora nel 1993 il sistema di allevamento è il Silvoz con una densità di 3000 ceppi per ettaro ed una resa massima per ceppo di 3 Kg questo permette di ottenere un'elevata qualità sia nei profumi che nella struttura del vino.

La vendemmia è stata effettuata verso la metà di settembre, le uve sono state pigiate intere ed il succo posto a fermentare per circa 25 giorni ad una temperatura di 18° - 19° in contenitori di acciaio.

ZONA D'ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

VITIGNI

Incrocio Manzoni 6.0.13. Prezioso incrocio compiuto dal professor Giovanni Manzoni tra i vitigni Pinot Bianco e Riesling Renano.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

24/36 mesi in funzione della temperatura (ideale 14/16° C. e della luminosità del luogo di conservazione (ideale senza luce).

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Ampio e persistente con caratteristica nota aromatica che ricorda talora il favo d'api, più spesso i fiori di artemisia.

SAPORE

Di corpo molto equilibrato, secco, sapido, fine, vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' indicato con le minestre in genere, soufflé di verdure, ostriche, piatti di pesce con salse bianche, carni bianche, formaggi di tipo invecchiato.

ANALISI STANDARD

Alcol Totale 12.60 % Vol.

Acidità totale 6.10 g/l

Estratto Secco 20 g/l