

## 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, predilige i terreni sassosi, asciutti e poveri, di origine alluvionale, tipici della zona del Piave

---

<b>VITIGNO:</b>	Manzoni Bianco
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Motta di Livenza (TV)
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	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".
<b>TECNICA DI PRODUZIONE:</b>	Breve macerazione a freddo nelle bucce per 8 ore.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, di ananas e Kiwi ben maturi, per finire con una evoluzione floreale. Sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% VOL.

