

MANZONI 6.ZERO.13

Prodotto

VENETO IGP
MANZONI BIANCO



Il Manzoni Bianco 6.0.13, nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, per opera del prof Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano negli anni 30. E' oggi coltivato su quasi tutto il territorio nazionale. Il Manzoni Bianco 6.0.13 o Incrocio Manzoni per le sue doti di finezza ed eleganza, discreta gradazione ed acidità, viene utilizzato per la produzione di vini di notevole qualità.

Le uve Manzoni bianco 6.0.13 in purezza. E' tra le prime uve ad essere vendemmiate.

Il Vigneto Vigneto molto giovane su terreno di natura limo - calcarea. Ideale per sfruttare la finezza ed eleganza.

La Vini ficazione Vini ficazione classica, ma delicata. Si presta molta attenzione a tutte le fasi per preservare la delicatezza aromatica.

L'affinamento e maturazione Poche settimane sui propri lieviti. Il tempo necessario per dare complessità senza alterare le caratteristiche dell'uva.

Il Vino Elegante, fine, leggermente aromatico e molto morbido.

Abbinamenti Verdure e pesce.