



Anna Spinato

Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana



Zona di produzione: Treviso

Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13. Il nome di questo vino deriva da Luigi Manzoni, ricercatore e Preside della scuola enologica di Conegliano. Il vitigno autoctono Manzoni Bianco 6.0.13 nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco

Suolo: Terreni aerati e ricchi di scheletro

Sistema d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale a metà settembre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

Dati analitici: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 3 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Delicato profumo di fiori di pesco e agrumi

Sapore: Morbido al palato, caldo, equilibrato e persistente. Ricorda la pesca gialla e l'albicocca matura, per finire con toni leggermente speziati

Abbinamenti: Catalana di molluschi e crostacei

Temperatura di servizio: 12°/14° C