



# Manzoni Bianco

Il Manzoni bianco o Incrocio Manzoni 6.0.13 è un vitigno di origine tutta trevigiana, ottenuto da un incrocio tra Riesling renano fecondato con polline di Pinot bianco, creato dal prof. Luigi Manzoni (tra il 1924 e il 1930). Discretamente diffuso nel Veneto, specie in provincia di Treviso, e nella zona del medio Friuli fra le grave del Tagliamento e del Meduna.

## Dati analitici

**Alcol:** 12,30 % vol  
**Zuccheri riduttori:** 11,00 g/l  
**Acidità fissa:** 5,70 g/l  
**Ph:** 3,10  
**Solforosa totale:** 135 mg/l

## Grappolo

Piccolo, corto, conico-cilindrico, con un'ala, mediamente compatto. Acino medio piccolo, regolare. Buccia molto pruinosa, di medio spessore, consistente. Colore giallo tendente al dorato con regolare distribuzione del colore, polpa succosa a sapore neutro.

**Vigneto:** Ha 1,00  
**Ceppi per ettaro:** 3.330 viti  
**Anno impianto:** 2007  
**Sistema di allevamento:** sylvoz  
**Terreni:** argillosi – medio impasto  
**Raccolta uve:** meccanica  
**Vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice, sedimentazione statica a 11°C per una notte, travaso e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18°C in recipienti d'acciaio per circa 20 giorni. Raffreddamento a 12°C, travaso e chiarifica delle proteine in eccesso, riposo fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale nel mese di Novembre. Stabilizzazione 12 giorni a 0°C.  
**Imbottigliato:** presso Cantine Introvigne (TV)

## Il Vino

Il Manzoni bianco vinificato in purezza è sicuramente un grande vino di alto pregio. Tale è infatti il risultato di questo prodotto che, alla classe decisamente superiore del Pinot bianco, accosta le sfumature aromatiche tenui e delicate del Riesling renano. Presenta un buon corpo sostenuto da una elevata alcolicità naturale, con acidità e sapidità pronunciate. Colore giallo paglierino carico con un bouquet di eccezionale discrezione e classe che ricorda i fiori di campo, il favo d'api e la frutta a polpa bianca. servito alla temperatura.

#inglese#

The Manzoni Bianco vinified in purity is certainly a great wine of high quality. This is the result of this product, to the superior class of pinot white, combines the soft and delicate aromatic nuances of Riesling renano. It has a good body supported by high natural alcohol content, with a pronounced acidity and sapidity. Intense straw yellow color with a bouquet of exceptional discretion and class reminiscent of the wild flowers, the honeycomb and white fruits. Served at room temperature.

