

MANZONI BIANCO

Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13

Manzoni Bianco, noto anche come “Incrocio Manzoni 6.0.13”, è un vino prodotto negli anni '30 dal Professor Manzoni dall'incrocio di due vitigni nobili: Riesling Renano e Pinot Bianco. Il Manzoni Bianco si distingue per vibrante freschezza e minerale aromaticità, con richiami di fiori bianchi, note agrumate ed esotiche.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Manzoni Bianco Venezia DOC.

UVE: Incrocio Manzoni 6.0.13

CENNI STORICI: Manzoni Bianco, noto anche come “Incrocio Manzoni 6.0.13”, è un vino prodotto dall'omonima varietà di uve, creata negli anni '30 dal Professor Manzoni presso la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano. Questa straordinaria varietà d'uva nasce dall'incrocio di due vitigni nobili: Riesling Renano e Pinot Bianco. La designazione 6.0.13 indica la specifica posizione nel vigneto degli esperimenti in cui è stato ottenuto l'incrocio: nel 6° filare, la 13° pianta.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto a Fossalta di Piave. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle Alpi.

TERRENO: di origine alluvionale, detto “caranto”, composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.250 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2021.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per ottenere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio Settembre, quando le uve hanno raggiunto la maturità aromatica, mantenendo ancora un buon patrimonio acido.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva intera, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata in vasche di cemento. Poi il vino matura per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: si distingue per vibrante freschezza e minerale aromaticità, con richiami di fiori bianchi, note agrumate ed esotiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con tartare e carpaccio di tonno, pasta ai frutti di mare, pesce alla griglia e frittura di pesce.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 7 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 11,5% vol.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 82x300.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,21 kg/bt, 7,50 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 17 strati da 6 ct, pari a 102 ct per pallet, 612 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 515x310x105.

