

## INCROCIO MANZONI 6.0.13 BIANCO VENETO

*Indicazione Geografica Protetta*



*Vitigno:*

Nobile vitigno ottenuto da un incrocio di Pinot Bianco fecondato con polline di Riesling Renano. Prende il nome dal suo creatore, il Prof. Luigi Manzoni, per lunghi anni preside della prestigiosa Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano.

*Denominazione:*

Veneto Indicazione Geografica Protetta. La sua maggiore diffusione è nel Veneto, alcune presenze anche in Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige.

*Vinificazione:*

Ottenuto dalla criomacerazione, il mosto viene raffreddato a 5-8°C. per circa 15/24 ore dando così maggior risalto alla tipicità del vitigno. Il freddo consente al vino, grazie alla permanenza temporanea delle bucce, di acquisire molte sostanze odorose aromatiche e pochi polifenoli.

Si ottiene un vino ricco di aromi primari provenienti dal vitigno, povero di tannini. Terminata la criomacerazione si prosegue con la separazione delle vinacce dal pigiato. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare per circa 10/15 giorni alla temperatura di 18-20°C con l'aggiunta di lieviti selezionati.

*Caratteristiche organolettiche:*

Colore giallo paglierino, profumo molto elegante, fruttato, che ricorda la pesca-nocce e la mela. Vino di alta classe che unisce gli inconfondibili caratteri del Pinot Bianco alle sfumature delicatamente aromatiche del Riesling Renano.

*Abbinamenti gastronomici:*

Si accompagna bene con antipasti, minestre di verdure, risotti, piatti di pesce e carni bianche. Ottimo anche fuori pasto.

*Temperatura di servizio:*

8-10 °C

*Alcool:*

12,5 % vol.

*Zuccheri:*

5 gr/l

*Acidità totale:*

5 gr/l

*Confezioni:*

Da 0,75 lt. cartoni da 6-12 bottiglie.