



MANZONI BIANCO D.O.C. PIAVE

Grado alcolico: 13,00% in Vol.

Grado zuccherino: 0,40 gr/l

Acidità totale: 5,50 gr/l

PH: 3,31

Vinificazione:

Breve sosta sulle bucce a bassa temperatura

Affinamento:

3 mesi in bottiglia

Vigneto: Manzoni Bianco

Zona produzione: Rai di San Polo di Piave (TV)

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Sesto d'impianto: 280 x 90

Sistema di allevamento: GDC Cordone Speronato

Vino autoctono Trevigiano ottenuto dal Prof. Luigi Manzoni preside della scuola enologica di Conegliano negli anni '30-'35. Nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. È ritenuto un prodotto di grande qualità che presenta gradazioni zuccherine elevate, associate ad una buona acidità.

Vino di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, delicatamente profumato e leggermente aromatico, di gusto pieno, sapido ed equilibrato.

Ottimo in abbinamento con piatti leggeri a base di formaggi molli, salumi, ma soprattutto ideale con risotti di pesce, soufflé a base di verdure e carni bianche, portate a base di pesce bollito o alla griglia. Ottimo anche come fine serata. Il particolare abbinamento con un prodotto del territorio quale l'asparago bianco di Cimadolmo IGP esalta le caratteristiche di questo grande vino.

Da servire alla temperatura di 10 - 11 gradi.