



## MANZONI BIANCO VENETO IGT

Ottenuto dall'omonimo vitigno frutto di un incrocio fra Pinot Bianco e Riesling renano, il Manzoni Bianco è un vino prezioso per la scarsa produttività del vitigno stesso e per le sue caratteristiche organolettiche. Coltivato nei terreni sassosi e asciutti delle Grave del Piave esprime un' indiscussa tipicità. È un vino dotato di una buona eleganza e finezza, supportata da una discreta struttura.

**Vitigno:** Manzoni Bianco 100%

**Zona di produzione:** Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

**Vendemmia:** Dopo la prima metà di settembre nel pieno della sua maturità aromatica.

**Vinificazione:** Le uve raccolte nella loro piena maturazione vengono diraspate, pigiate e fatte macerare a freddo per poche ore con lo scopo ben preciso di arricchire il mosto in aromi primari caratteristici dell'uva. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito mediante decantazione statica, quindi messo a fermentare a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali. Il vino nuovo, dopo la fermentazione alcolica viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di preimbottigliamento.

**Alcool:** 12 %vol

**Zuccheri:** secco

**Caratteristiche organolettiche:** Vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato con eleganti e delicati profumi. I suoi aromi floreali ricordano i fiori di campo a petalo bianco e la rosa. Gli aromi fruttati, leggermente più esili, gli conferiscono piacevoli sensazioni di frutta matura. L'affinamento in bottiglia dona al manzoni bianco maggiore complessività. Il sapore è asciutto, morbido e ben strutturato.

**Abbinamenti:** Il Manzoni Bianco è da gustare giovane con antipasti a base di verdure, crostacei o risotti alle erbe di campo. Nella cucina veneta viene spesso abbinato agli asparagi di Cimadolmo con le uova o ai "risi e bisì" piatto tradizionale e tipico nelle zone a ridosso del Piave.  
Temperatura di servizio consigliata: 8°-10°C

