





Nome del vino:	<b>MANZONI BIANCO</b>
Denominazione:	Colli Trevigiani IGT Manzoni Bianco
Classificazione:	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Tipologia:	Vino bianco secco
Uve:	Manzoni Bianco (note anche come Incrocio Manzoni 6.0.13)
Zona di provenienza delle uve:	Carpesica
Altezza dei vigneti:	180 m s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo misto argilloso calcareo. Ha profondità variabile. Le colline di Carpesica hanno uno strato superficiale ricco di residui della morena dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin.
Giacitura e esposizione:	Prevalentemente sud, una parte minore a est-sud-est
Clima:	Temperato, con inverni freddi e estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole escursione termica, specialmente nel periodo estivo.
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità di impianto:	4500 piante per ettaro
Resa:	Circa 55 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Prima metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione in acciaio con controllo di temperatura. Affinamento su fecce fini per circa 12 mesi
Dati analitici medi:	
	Alcool: 12,60 % vol.
	Zuccheri: tracce
	Acidità totale: 5 g/L
	pH: 3,30
Caratteristiche organolettiche:	
	Colore: Giallo paglierino limpido e brillante
	Profumo: Elegante e fruttato con note di pesca e albicocca. Intenso e persistente, con sfumature lievemente aromatiche.
	Sapore: Pieno ed elegante, equilibrato in corpo e acidità, sapido.
Abbinamenti gastronomici:	Risotti alle verdure, piatti a base di pesce o carni bianche.
Servizio:	Servire a 10 °C.
Bicchieri consigliato:	Bicchieri da vini bianchi .
Conservazione:	in luogo fresco e buio.
Epoca di consumo:	a partire dal secondo anno dopo la vendemmia. Si evolve bene nei tre anni successivi alla vendemmia.