

MANZONI BIANCO 6.0.13

VINO SPUMANTE
Dry

NOME DEL VINO
Manzoni Bianco Spumante

TIPO DI VINO
Vino Spumante Dry

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI
Veneto

GIACITURA E TIPO DI TERRENO
La zona di coltivazione è la pianura, il cui terreno è ghioioso o sabbioso verso la zona litorale. I freddi venti settentrionali vengono mitigati dalle brezze marine

VARIETÀ DI UVA
Manzoni Bianco

TENORE ALCOLICO
12% vol.

ZUCCHERI
26 g/l

ACIDITÀ
5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE
Selezione delle uve in vigna, vinificazione controllata con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat

CAPACITÀ
0,75 lt.



“ L'unione di Riesling e Pinot Bianco, sapientemente accompagnata dal professor Manzoni, ha permesso di creare un vitigno autoctono: il Manzoni Bianco 6.0.13 che è la base del nostro vino Spumante ”

COLORE
Giallo tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO
Il più famoso tra gli ibridi creati dal Prof. Manzoni, il suo bouquet floreale è completato da intense note fruttate tra cui si elevano fragranze di albicocca e susina fino ad arrivare a note di frutti tropicali

SAPORE
Fresco, sapido e delicatamente aromatico è dotato di una buona persistenza che lo rende fine ed armonioso all'assaggio

ABBINAMENTI
Il Manzoni Spumante è un vino in grado di stupire, fresco e piacevole che va bevuto giovane in contesti conviviali abbinato a pietanze leggere come crudità di pesce e verdure. Viene proposto anche con piatti di pesce al vapore e come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Tra i 15 e i 20 °C