

FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

**Manzoni Bianco
6.0.13**

Brut

Spumante



Il vitigno Incrocio Manzoni 6.013, frutto dell'impollinazione tra Pinot Bianco e Riesling renano, avvenuta negli anni 1930 per opera del Prof. Manzoni, produce un vino di pregiata personalità e ricchezza sensoriale. Il bouquet complesso ed elegante di questo brut è un limpido preludio al fascino intenso del suo sapore succoso, soavemente minerale e duttile. I vitigni predilige i terreni sassosi asciutti e poveri, le grave del Piave e le colline trevigiane. Ha un grappolo piccolo, abbastanza compatto, con un'ala. L'acino è medio - piccolo a forma sferica.

Vendemmia fine settembre

Vinificazione le uve di Manzoni bianco vengono ammostate e subito pressate. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura.

Rifermentazione il vino fermo viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in recipienti ermetici (autoclavi), a bassa temperatura per un periodo non inferiore a 40-60 giorni.

Affinamento in serbatoi di acciaio prima della rifermentazione e quindi in bottiglia per almeno due mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è nobile. Ha profumi finissimi che ricordano i fiori di prato a primavera, arricchiti dalla fragranza di crosta di pane data dai lieviti. Sapore asciutto, tornano la frutta e la delicata mineralità nella corrispondenza in bocca, fresco e armonico. Di buon corpo sa essere equilibrato senza diventare anonimo.

Servizio va servito fresco a 10-12 °C.

Abbinamenti ottimo come aperitivo e fuori pasto, lo si raccomanda in particolare con i primi piatti a base di verdure e di pesce, le minestre, i passati, i fritti di verdure infarinate o impanate, con i secondi di pesce preferibilmente privi di salse elaborate, cucinati al forno, al cartoccio e in crosta. Da provare con il pesce crudo.

Codice articolo

MNBSP

Imballaggio

Bottiglie da 0,75 L. in casse da 6 bottiglie cadauna, palettizzate in epal
95 casse da 6 bottiglie a epal (19 casse per piano)



peso: 8,2 kg a cassa

Caratteristiche

Alcool: 12%

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri: 8 g/l

Sovrapressione: 4,5 BAR

Temperatura di servizio: 8 °C

Valori nutrizionali:

1 g di alcool: 7 Kcal

1 l di vino secco a 10° : 600 Kcal

Az. Agr. Frassinelli

Via della Vittoria, 7- 31010 Mareno di Piave (TV) Italy

Tel. 0039043830119- www.frassinelli.it