

FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

MANZONI BIANCO

DELLA MARCA
TREVIGIANA
i.g.t.



Frutto degli studi effettuati negli anni trenta dal prof. Luigi Manzoni per molti anni Preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, l' Incrocio Manzoni 6.0.13 nasce da un Pinot Bianco fecondato con polline di Riesling renano. Si ottiene un vino di classe elevata, tra i più rappresentativi della nostra produzione, per la sua eleganza che unisce i pregi del Pinot Bianco alla mineralità del Riesling renano.

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 agosto, inizio settembre
Vinificazione dopo la pigiatura il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per circa dodici ore, quindi si effettua una pressatura soffice delle bucce.

Affinamento Dopo la fermentazione alcolica il vino viene elevato in botti di rovere per almeno tre mesi, quindi in serbatoi di acciaio fino

all'imbottigliamento che può avvenire, a seconda delle annate, nella primavera o nell'autunno successivi alla raccolta delle uve.

Caratteristiche colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha profumi finissimi e nobili che ricordano i fiori di prato a primavera. Il gusto è asciutto fruttato, fresco e armonico: la dinamica del sapore è attraente pur esprimendo una leggiadra semplicità.

Abbinamenti ottimo come aperitivo, lo si raccomanda in particolare con i primi piatti a base di verdure e di pesce, le minestre, i passati e con i secondi di pesce preferibilmente in bianco.

Codice articolo

MNBTQ

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: 12.5%
Acidità totale: 5,20 g/l
Zuccheri: 0,5 g/l

Temperatura di servizio: 10-12°C

Valori nutrizionali:

1 g di alcool: 7 Kcal
1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal