



MANZONI BIANCO IGT VENETO "Rechsteiner"

ETICHETTA



DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 13,5 %
Acidità (g/l): 7,0 g.
Residuo zuccherino: 0 g

UVE:	<i>Incrocio Manzioni 6.0.13</i>
DENOMINAZIONE:	I.G.T. Veneto
ANNATA:	2008
AREA DI PRODUZIONE:	San Nicoló di Ponte di Piave
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.600 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà Settembre
VINIFICAZIONE:	<i>Il mosto fermenta alla temperatura costante di 17° C</i>
INVECCHIAMENTO:	6 mesi in vasche d'acciaio
NOTE SENSORIALI:	
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	bouquet aromatico con classiche note di nettarina, mela e fiori di acacia.
Sapore:	morbido, vellutato, ottima struttura e buona acidità.
CIBI CONSIGLIATI:	risotti e piatti di pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Creato nel 1930 da Luigi Manzoni, Preside della Scuola Enologica di Conegliano, altro non è che l'incrocio tra il Riesling Renano e il Pinot Bianco. Il numero 6.0.13, che caratterizza e differenzia l'incrocio tra tanti altri sempre creati dal Prof. Manzoni; fa riferimento all'esatta posizione nel vigneto dove si è realizzata la migliore miscela: la 13ma pianta del 6° filare.

Il *Manzioni Bianco* Rechsteiner vinse la Medaglia d'Oro al concorso nazionale di Pramaggiore, ricevette menzione dall'Enoconegliano e fu inoltre citato e raccomandato nel TIME Magazine nel numero dell'Ottobre 2005.

Rechsteiner di Florian von Stepinski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piavon di Oderzo (TV) - Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it