



MANZONI BIANCO DOC VENEZIA "Rechsteiner Bianchi"



UVE:	Incrocio Manzioni 6.0.13
DENOMINAZIONE:	D.O.C. Venezia
ANNATA:	2019
AREA DI PRODUZIONE:	Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.600 piante/ha)
RACCOLTA:	Inizio settembre
VINIFICAZIONE:	Dopo una soffice pressatura, il mosto fermenta in acciaio a una costante temperatura compresa tra i 17-18°C
MATURAZIONE:	6 mesi in vasche d'acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
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

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,5% Vol
Acidità totale:	5,30 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	1,30 Gr/Lt

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Creato nel 1930 da Luigi Manzioni, Preside della Scuola Enologica di Conegliano, il Manzioni Bianco nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Il numero 6.0.13 fa riferimento all'esatta posizione nel vigneto dove l'incrocio ha dato il migliore risultato, ovvero nella 13ma pianta del 6° filare. Nel 2019 ha ricevuto dalle mani della famiglia Manzioni la medaglia d'oro al Concorso della Scuola Enologica di Conegliano *GB Cerletti* sbaragliando i più illustri concorrenti! Nel 2020 ha ricevuto 90 punti al concorso 5Star Wines di Vinalty e la medaglia di bronzo dalla rivista inglese Decanter.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) – Italia
www.rechsteiner.it - e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155