

MANZONI BIANCO IGT VENETO "Rechsteiner Bianchi"



UVE:	Incrocio Manzioni 6.0.13
DENOMINAZIONE:	I.G.T. Veneto
ANNATA:	2017
AREA DI PRODUZIONE:	S. Nicolò di Ponte di Piave
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.600 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà 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

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,5 %Vol.
Acidità totale:	7,0 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	4,1 Gr/Lt

CIBI CONSIGLIATI: risotti e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Creato nel 1930 da Luigi Manzioni, Preside della Scuola Enologica di Conegliano, nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Il numero 6.0.13, che caratterizza e differenzia l'incrocio tra tanti altri sempre creati dal Prof. Manzioni, 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. Nel 2011 conquistò la medaglia di Bronzo al concorso enologico internazionale Decanter. Nel 2017 ha ottenuto 90 punti al 5Star Wines book di Vinitaly e un "Commended" dalla giuria del concorso IWC.

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