



MANZONI BIANCO DOC VENEZIA "Rechsteiner Bianchi"



UVE:	Incrocio Manzioni 6.0.13
DENOMINAZIONE:	DOC Venezia
ANNATA:	2020
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 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 d'acacia
Sapore:	morbido, vellutato, di ottima struttura e buona acidità
CIBI CONSIGLIATI:	risotti e piatti di pesce, funghi e asparagi

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,50 %
Acidità totale:	04,94 Gr/Lt
Glucosio e fruttosio:	0,30 Gr/Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Creato negli anni Trenta da Luigi Manzioni, illustre Preside della Scuola Enologica di Conegliano, con la volontà di combinare l'aromaticità del Riesling con l'eleganza del Pinot Bianco. Il numero 6.0.13 fa riferimento all'esatta posizione nel vigneto dove l'incrocio ha dato il migliore risultato, ovvero nella 13^{ma} posizione del 6° filare.

Nel 2019 il Manzioni Bianco Rechsteiner ha ricevuto dalle mani della famiglia Manzioni la medaglia d'oro al Concorso della Scuola Enologica di Conegliano "GB Cerletti".

Nel 2020 ha ricevuto 90 punti al concorso 5Star Wines di Vinalty e la medaglia di bronzo dalla rinomata rivista inglese di settore Decanter. Nel 2021, è stato selezionato dalla guida AIS Vinetia, da quella del Gambero Rosso ma soprattutto ha ricevuto l'Award Rosso dal Merano Wine Festival.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa