



colvendrà®
— SINCE 1924 —

MANZONI BIANCO
VINO SPUMANTE
DOLCE



CENNI STORICI:	Vitigno bianco molto legato al nostro territorio trevigiano in quanto creato negli anni '30 dal prof. Luigi Manzoni, genetista e preside della Scuola Enologica di Conegliano, incrociando Riesling Renano, dotato di eleganti sfumature aromatiche, con il Pinot Bianco, dotato di classe ed eleganza.
SUOLO:	Medio impasto.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Incrocio Manzoni 6.0.13. (100%)
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 100 q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione del mosto in autoclave a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA:	Fermentazione diretta del mosto in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
PROFILO ORGANOLETTICO:	In degustazione si denota la delicatezza e la complessità di profumi floreali e fruttati che avvolgono l'olfatto con la loro eleganza. Al palato si conferma delicato nella sua dolcezza che non diventa mai stucchevole grazie alla presenza della freschezza tipica del vitigno.
TENORE ALCOLICO:	11% vol. Residuo zuccherino inferiore a 60 g/l.
ABBINAMENTO:	Ottimo in abbinamento a focaccia, panettone e pasticceria di crema.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri