



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

**MANZONI BIANCO**  
VINO SPUMANTE  
EXTRA DRY



<b>CENNI STORICI:</b>	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.
<b>SUOLO:</b>	Medio impasto.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Incrocio Manzoni 6.0.13. (100%)
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 100 q.li/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione del mosto in autoclave a temperatura controllata.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	Fermentazione diretta del mosto in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	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 e con la freschezza tipica del vitigno.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	11,5% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	In abbinamento a tutto pasto, si accompagna con primi piatti leggeri e preparazioni a base di pesce e di carni bianche. Da consigliarsi come aperitivo, si presenta ottimamente come ingrediente di aperitivi e cocktail.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	6-8 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri