



COLLALTO®

MANZONI BIANCO 6.0.13
COLLI TREVIGIANI I.G.P.





COLLALTO®

MANZONI BIANCO 6.0.13

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 110 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo la pigiatura e una macerazione a contatto con le bucce, la successiva fermentazione avviene in serbatoi termo-condizionati alla temperatura controllata di 18°C. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile.

Affinamento: in bottiglia 2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Incrocio Manzoni 6.0.13, grown exclusively in our estate vineyards

Location: Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium-textured, predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 110 quintals

Harvest period: 1-10 September

WINE PRODUCTION

Vinification: after the grapes are pressed, the juice is given a brief, several-hour maceration on the skins, then the must is fermented in temperature-controlled steels tanks at 18°C. The wine then matures sur lie.

Maturation: 2 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13.5% vol.

Acidity: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Vero e proprio portabandiera dei vini bianchi trevigiani, l'Incrocio Manzoni Bianco nasce dall'ibridazione di Riesling Renano e Pinot Bianco. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso le note eleganti del Pinot Bianco emergono in prima battuta con i ricordi di ananas e fiori bianchi mentre al gusto spiccano i rimandi di freschezza e mineralità del Riesling. La gradevole aromaticità e la particolare piacevolezza di beva ne hanno fatto un must in abbinamento con antipasti tiepidi di mare. Ottimo con minestre e zuppe estive si esalta con piatti a base di crostacei e secondi a base di pesce. Si accompagna anche con carni bianche, variamente preparate, ancor più in presenza di intingoli e salse dal carattere deciso. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

The true standard bearer among the Treviso-area white wines, Incrocio Manzoni Bianco is a cross between White Riesling Renano and Pinot Blanc. It appears an intense, luminous straw-yellow. On the nose, elegant notes of Pinot Blanc are the first to emerge, flanked by impressions of pineapple and spring flowers, while the crisp, tangy minerality of Riesling stands out on the palate. Its graceful aromas and its pronounced delightfulness on the palate make this wine a must-try with warm seafood antipasti; it is a tasty partner to summer soups, and is at its finest with shellfish and fish-based main courses. Try it too with various styles of lighter meats, and even more, with full-flavoured meat sauces and braises. Enjoy best at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA