



Manzoni bianco  
IGT  
Marca Trevigiana

**Tipologia:** fermo

**Vitigno:** 100% manzoni 6.0.13

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Dati analitici:** acidità totale 5.30 g/l  
zuccheri < 3.0 g/l - pH 3.25

**Zona di produzione:** pianura coneglianese

**Tipo di terreno:** pianeggiante,  
di origine alluvionale, prevalentemente  
argilloso con tendenza al calcareo

**Vendemmia:** settembre

**Fermentazione:** fermentazione primaria  
avviene a temperatura controllata  
con lieviti selezionati

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese circa

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C

**Calice consigliato:** tulipano

**Colore:** giallo paglierino tendente al dorato

**Olfatto:** note floreali di fiori di campo e  
piccoli fiori bianchi

**Palato:** gradevole componente sapido-minerale,  
vivace e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** vino pregiato da degustare con antipasti  
di verdure, crostacei o risotti con erbe di campo. Ottimo abbinato a  
portate a base di Asparago Bianco, sorprendente con i formaggi poco  
stagionati e con il pesce.

