

# INCROCIO MANZONI 6.0.13

MARCA TREVIGIANA I.G.T.

**Zona di produzione:**

Comune di Mareno di Piave - Provincia di Treviso

**Varietà:**

100% Manzoni Bianco

**Alcool svolto:**

12,50% vol.

**Vendemmia:**

Raccolta a mano nella prima decade di Settembre

**Vinificazione:**

Vinificato in bianco dopo una breve macerazione a freddo ed una spremitura soffice dell'uva; fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. Maturazione in vasche d'acciaio eseguendo la pratica del bâtonnage, azione che permette di rimettere in sospensione la feccia nobile del vino per aumentare la sensazione di corpo.

**Colore:**

Giallo paglierino, luminoso, con riflessi verdognoli.

**Bouquet:**

Fine e delicato, ricorda la frutta matura, ananas, banana, aroma tropicale.

**Gusto:**

Vino di corpo, vellutato e persistente.

**Abbinamenti:**

Ottimo da aperitivo, in abbinamento con antipasti crudi di pesce o piatti leggeri a base di formaggi molli, salumi, ma soprattutto ideale con risotti di mare e con secondi piatti di pesce o carni bianche alla griglia.

**Temperatura di servizio:**

8 - 10° C.

**Curiosità:**

Incrocio Manzoni 6.0.13 è il clone più famoso tra quelli ideati e messi a punto dal prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano durante una serie di esperimenti sul miglioramento genetico della vite mediante incrocio ed ibridazione. Nasce da un incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco. Fu contraddistinto con 3 numeri: il primo (**6**) indicava il numero del filare il centrale è sempre lo **0** ed il terzo (**13**) il numero del ceppo sul filare selezionato.

