

MANZONI BIANCO

DENOMINAZIONE:	I.G.T Marca Travigiana
UVE:	Incrocio Manzoni 6.0.13
ZONA DI PRODUZIONE:	Vazzola (Treviso – Veneto)
SUPERFICIE VITATA:	1,8 Ha
ALTITUDINE DEI VIGNETI:	30 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	N/S
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	medio impasto, sassoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Bellussi, G. D. C.
DENSITA' DI IMPIANTO:	1400 – 4200 piante/Ha
RESA:	190 q.li/Ha
PERIODO DI VENDEMMIA:	metà settembre
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	20 giorni
AFFINAMENTO IN LEGNO:	no
IMBOTTIGLIAMENTO:	a freddo
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	30 giorni
ALCOOL:	13%
COLORE:	giallo con riflessi dorati
PROFUMI:	mandorla e timo
SAPORE:	corposo, pieno, con una leggera nota acidula
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10°C
ABBINAMENTO PIATTO/VINO:	cappone e carni bianche importanti, formaggi maturi

