



MONTELVINI

Collezione Vintage

ZUITÈR

MONTELLO COLLI ASOLANI DOC

Manzoni Bianco



Il Manzoni 6.o.13 o Manzoni Bianco è un vitigno autoctono della provincia di Treviso, nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, è coltivato nella tenuta Fontana Masorin con altitudine circa 330 mslm, e caratterizzata da terreni argillosi con buona dotazione di carbonati e microelementi utili alla vite.

La Vinificazione

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono diraspate, pigiate e macerate a freddo per poche ore con lo scopo di arricchire il mosto di aromi. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito, messo a fermentare a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio per circa 6 mesi.

Il Vino

Vino dal colore giallo paglierino carico con riflessi verdi. Profumo delicato con prevalenza di aromi fruttati e di frutta tropicale. Il sapore è asciutto, morbidezza e struttura ben si integrano con sapidità e mineralità. Con l'affinamento in bottiglia il vino acquisisce maggiore complessità e volume in bocca. Abbinamento con antipasti a base di verdure, crostacei o risotti. Temperatura di servizio consigliata: 10°-12°C.

| | |
|-----------------------|--------|
| ALCOOL % VOL | 13.00 |
| AC. TOT % AC. TART. | 5.50 |
| CONT. G/L ZUCCH. | 2.00 |
| SO ²⁺ MG/L | 100 |
| PRESS. ATM. | / |
| CONT. | 0,75 L |
| BTG PER CARTONE | 6 |