



# MONTELVINI

*Collezione Vintage*

## ZUITÈR MONTELLO ASOLO 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 ha durata 6 mesi e avviene in acciaio e parzialmente in legno piccolo di secondo passaggio. Al termine, viene assemblato, imbottigliato e disposto in originali cartoni da 6 bottiglie stese in orizzontale.

### *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 <sup>2</sup> MG/L	100
PRESS. ATM.	/
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## *Vintage Collection*

### ZUITÈR

### MONTELLO ASOLO DOC

*Manzoni Bianco*



The Manzoni 6.o.13 or Manzoni Bianco is a grape variety native to the province of Treviso, arising from the cross between Riesling Renano and Pinot Bianco. It is cultivated in the Fontana Masorin estate at an altitude of around 330 metres above sea level, being characterised by clay soils with a good supply of carbonates and microelements that are beneficial for the vine.

#### *Vinification*

The grapes are harvested by hand upon reaching full maturity then destemmed, pressed and cold macerated for a few hours in order to enrich the aroma of the must. At the end of maceration, the skins are extracted from the must, which is then clarified before being fermented at a controlled temperature using selected varietal yeasts. The refinement lasts 6 months and takes place in steel and partially in small second-passagge wood. At the end, it is assembled, bottled and arranged in original cartons of 6 bottles laid out horizontally.

#### *Wine*

The wine is straw-coloured with green highlights. The delicate bouquet has a prevalence of fruity and tropical fruit aromas. With a dry taste, its softness and structure integrate well with the flavour and minerality. Thanks to refinement in the bottle, the wine acquires greater complexity and volume in the mouth. Pair with vegetable-based appetisers, shellfish or risottos. Serving temperature: 10-12 °C.

ALCOHOL % BY VOL	13.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	2.00
SO <sup>2</sup> MG/L	100
ATM. PRESS.	/
CONTENTS	0,75 L
BOTTLES PER CASE	6