



CA' Baradei

MANZONI BIANCO



Vitigno

Manzoni Bianco (bacca bianca).

Descrizione

Conosciuto anche come Manzoni Bianco 6013 o Incrocio Manzoni è un vitigno autoctono del nostro territorio, ottenuto da una serie di combinazioni di incroci atti a migliorare la genetica della vite. Sperimentazioni iniziate già dal 1924 dal Rettore Prof. Luigi Manzoni, presso la scuola enologica di Conegliano (TV). Il Manzoni bianco nasce dall'incrocio fra il Riesling Renano e il Pinot bianco nel periodo compreso tra il 1930 e il 1935.

Note sensoriali

Il Manzoni bianco è un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il suo profumo è fine e delicato, al palato manifesta una leggera aromaticità e mineralità. Il gusto è pieno e sapido.

Abbinamenti

Può essere servito come aperitivo, ideale con risotti di pesce, con vellute vegetali. Buono è l'abbinamento con carni bianche, portate di pesce cotto al forno e alla griglia. Ideale con le verdure, in particolare con l'asparago verde o bianco.

%vol 12,5°



10/12 °C



Bordolese



Confezione
da 12 bottiglie



Disponibile in
confezione regalo

CA' Baradei