



CA' Baradei

MANZONI BIANCO

Vitigno Manzoni Bianco (bacca bianca)

Descrizione Conosciuto anche come Manzoni Bianco 6.0.13 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 vellutate 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°

 6/8 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto
25 litri



Bag in box
5/10/20 litri

CA' Baradei