

Rivecoldefer

Manzoni



Caratteristiche del vitigno: Il Manzoni Bianco 6.0.13 ha notevoli capacità di adattamento a climi e terreni anche molto diversi tra loro, preferendo quelli collinari, non compatti, profondi, freschi e fertili, ma con una produzione contenuta dovuta ai terreni argillosi delle nostre colline.

Sistema di allevamento: Guyot semplice.

Vendemmia: esclusivamente manuale.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato da giovane, sono evidenti i fiori di pesca, il profumo della frutta esotica, l'albicocca matura, quando si avvicina all'anno di età assume sfumature che ricordano il glicine.

Sapore: di ottimo corpo, con acidità equilibrata.

Abbinamenti: risotto con la zucca, brodetti di pesce e petto d'oca affumicato.

Gradazione: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12°