



Gambrinus®
· 1847 ·





MANZONI BIANCO I.G.T. DELLE VENEZIE

Nobile vitigno creato dal prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano e illustre ampelografo, tra il 1930 e il 1935 incrociando le varietà Riesling Renano e Pinot Bianco. Dall'esatta posizione del vigneto da dove è stato ottenuto: tredicesima vite del 6° filare deriva la sigla numerica 6.0.13 che lo distingue e lo diversifica dalla numerosa serie di incroci che il Manzoni fece, dei quali questo ha avuto maggior successo. Il vino unisce la struttura e le sfumature tenui tipiche dei grandi Riesling Renani al naso tipicamente fruttato ed elegante del Pinot Bianco in un vino piacevole ed appagante che si presta anche ad un buon invecchiamento. Vino caratteristico dal profumo intenso - aromatico, vellutato, ottimo con aperitivi, antipasti, minestre leggere, pesce alla griglia e carni bianche.

VENDEMMIA: fine settembre

VITIGNI: Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE: San Polo di Piave (Treviso) Italia

TECNICA DI PRODUZIONE: l'uva vendemmiata a mano intorno a fine Settembre, viene diraspata e pressata in maniera soffice, il mosto viene lasciato fermentare a temperatura controllata

CONSERVAZIONE E AFFINAMENTO: L'affinamento avviene in acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: Dopo almeno 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

• **Profumi:** bouquet fine e persistente, ricorda i fiori di campo, il favo d'api, la pesca e l'albicocca e la crosta di pane

• **Sapore:** Sapore Sapido, raffinato e piacevolmente aromatico

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

ACIDITÀ: 5,1 per mille

ESTRATTO SECCO TOTALE: 22 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

A noble variety of vine created between 1930 and 1935 by Prof. Luigi Manzoni, head of the Conegliano School of Viticulture and Oenology and illustrious ampelographer, by crossing Riesling Renano with Pinot blanc. This, the most successful of the many cross breeds experimented by Manzoni, is distinguished by a numerical code, 6.0.13, indicating the exact position in the vineyard where it was produced: the thirteenth vine on the 6th row. The wine combines the structure and gentle nuances typical of great Riesling Renano, with the fruity elegant scent of Pinot blanc in a pleasant satisfying wine that ages very well. A typical wine with a lively fragrance – aromatic and velvety, it is an excellent aperitif and goes well with entrees, consommé, grilled fish and white meat.

HARVEST: end of September

VARIETY: Incrocio Manzoni

PRODUCTION ZONE: San Polo di Piave (Treviso) Italia

PRODUCTION METHOD: the grapes are hand picked around the end of September, then de-stemmed and soft pressed. The must is fermented at controlled temperature.

STORAGE AND MATURATION: Maturation takes place in steel

BOTTLING: After at least 6 months

CHARACTERISTICS:

COLOUR: Straw with greenish highlights

• **Fragrance:** fine persistent bouquet, reminiscent of wild flowers, honeycomb, peaches, apricots and breadcrust

• **Flavour:** Flavourful, refined and pleasantly aromatic

ALCOHOL: 12.5%

ACIDITY: 5.1 per mil.

TOTAL SOLIDS: 22 g/l

SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C.



Contenuto cl.75
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 7,9 Kg
Box 6 bottles - 7,9 Kg