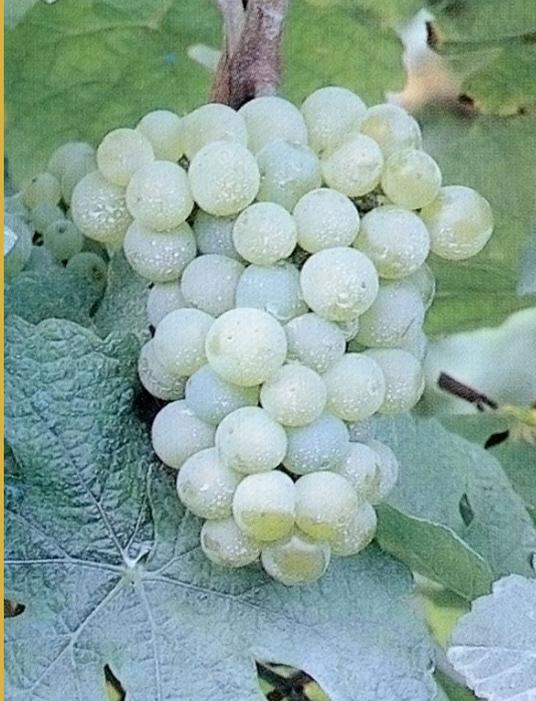


LE RIVE



FAMIGLIA BONATO
DAL 1888



*“Femena zovena
e vin vecio”*

MANZONI BIANCO

Incrocio Manzoni 6.0.13

Il Manzoni Bianco, conosciuto anche come incrocio Manzoni 6.0.13, è l'ibrido più famoso tra quelli ideati dal professore Luigi Manzoni della scuola enologica di Conegliano durante una serie di esperimenti condotti negli anni '30 sul miglioramento genetico della vite mediante incrocio ed ibridazione con metodo impollinazione. Il Manzoni bianco, vitigno autoctono della provincia di Treviso, nasce dall'incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano.

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 5500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di microelementi, con strutra calcarea in parte ciottolosa

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C. per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 12% vol. circa

Descrizione: è un vino dalle caratteristiche aromatiche e gustative finissime. Morbido, intenso, persistente, di grande spessore.

Abbinamenti: accompagna egregiamente i primi a base di verdure, risotti e i piatti di pesce.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce. Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni). I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro. I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.