

## MANZONI BIANCO

*Trauben: Manzoni bianco*

Manzoni Bianco, auch bekannt als „Incrocio Manzoni 6.0.13“, ist ein herausragender Wein, der in den 1930er Jahren von Professor Manzoni durch die Kreuzung zweier edler Rebsorten kreiert wurde: Rheinriesling und Pinot Blanc. Manzoni Bianco wird für seine lebendige Frische und seinen mineralischen Charakter geschätzt und besticht durch Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Manzoni Bianco Veneto IGT.

**TRAUBENSORTEN:** 100% Manzoni bianco.

**ZUR GESCHICHTE:** Manzoni Bianco, auch bekannt als „Incrocio Manzoni 6.0.13“, ist ein hervorragender Wein aus der gleichnamigen Rebsorte, der in den 1930er Jahren von Professor Manzoni an der renommierten Conegliano School of Oenology kreiert wurde. Diese einzigartige Traube ist das Ergebnis der Kreuzung zweier edler Sorten: Rheinriesling und Pinot Blanc. Die Bezeichnung 6.0.13 bezieht sich auf den genauen Standort im Versuchsweinberg, an dem sich diese besondere Kreuzung befand: 6. Reihe, 13. Pflanze.

**ANBAUGEBIET:** es wird im Piave-Tal hergestellt. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

**KLIMA:** mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine exzellente Reifung der Trauben fördern.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 6.250 Rebstöcke/ha, kultiviert nach "Guyot Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 2021.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

**LESE:** Anfang September, wenn die Trauben sehr gut ausgereift sind, aber noch einen guten Säuregehalt aufweisen.

**WEINBEREITUNG:** weiches Pressen von den ganzen Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur in Betontanks. Danach reift der Wein einige Monate lang dort auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** er wird für seine lebendige Frische und seinen mineralischen Charakter geschätzt und besticht durch Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal zu Thunfisch-Tartar und Carpaccio, Pasta mit Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und gebratenem Fisch.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 7 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**ALKOHOLGEHALT:** 12% vol.

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 82x300.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,21 Kg/Fl, 7,50 Kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 17x6 Kartons, d.h. 102 Kartons pro Palette, d.h. 612 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** mm (L x B x H): 515x310x105.

