

Incrocio Manzoni IGP Argon

Negli anni Trenta Luigi Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano, dall'incrocio tra il riesling renano e il pinot bianco ottenne un nuovo vitigno cui diede il nome Manzoni bianco 6.0.13. Questa varietà produce vini ricchi di profumo e di corpo, sostenuti da un buon tenore di acidità che conferisce freschezza.

Le uve:	100% Manzoni bianco 6.0.13
Il vigneto	vigne allevate a spalliera (Guyot o cordone speronato) sulle colline della Bergamasca tra il capoluogo e il lago d'Iseo.
La vinificazione:	pigiatura soffice; 6-8 ore di macerazione a freddo (5-8°C) delle bucce nel mosto; fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio; sosta sui propri lieviti fino all'imbottigliamento in primavera.
Il vino:	colore paglierino lucido; profumo intenso di melone, litchi e fiori di campo; sapore secco, pieno, di buon nerbo, con netto fondo di frutta esotica piacevolmente persistente.
Dati analitici:	alcol 13%; acidità totale 5,7 g/l; zuccheri 1,7g/l; estratto 22,5 g/l
Abbinamento:	antipasti, pesci, costacei, carni bianche fredde.
Temperatura di servizio:	10-12°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921