

INCROCIO MANZONI 6.0.13

VENETO IGT



I.M. 6-0-13. Con questa sigla l'illustre botanico della vite Luigi Manzoni, per molti anni preside della scuola Enologica di Conegliano, indicò uno dei più riusciti incroci della sua lunga carriera di ampelografo. Il Riesling renano e il Pinot bianco fungono da padre e madre a questo "figlio" eccezionale. Vitigno autoctono degno della più alta considerazione. La zona tipica di produzione è la provincia di Treviso.

- COLTIVAZIONE:** vigneti allevati a Sylvoz con una densità di allevamento di 3000 piante per ettaro. Resa 90 ql/ha.
- GRADAZIONE:** 13% vol.
- VINIFICAZIONE:** in bianco classica, sosta del mosto a contatto con le bucce per circa 12 ore, successiva spremitura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane, per un adeguato periodo di tempo, a contatto con i lieviti.
- COLORE:** vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
- PROFUMO:** elegante e complesso con sentori di ananas, sono evidenti i fiori di pesco, 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, con finale asciutto.
- ABBINAMENTI:** particolarmente indicato per i primi piatti di pesce. Eccellente con risotti di asparagi, carni bianche e formaggi.
- SERVIZIO:** servire a 10° C.

I.M.6-0-13. With this abbreviation, Dr Luigi Manzoni, the great botanist of the Luigi Manzoni vineyard and principle of the School of Oenology in Conegliano for several years, indicated one of the best blends achieved in his long career as vineyard expert botanist. The Riesling of the valley of the Rhein and the white Pinot act as a father and a mother to this exceptional "child". Autonomous vineyard, worthy of the highest considerations. The province of Treviso is the typical zone for its production.

- GROWING:** vineyard cultivated at Sylvoz with a cultivation density of 3000 plants per hectare. OUT-PUT 90 ql/ha
- ALCOHOL VOLUME:** 13% vol.
- VINIFICATION:** classic white, the must remains in contact with the peels for about 12 hours after pressing. The fermentation takes place at controlled temperatures by means of selected yeasts in thermoconditioned steel tanks. At the end of the fermentation, the wine remains for an adequate period of time in contact with the yeasts.
- COLOR:** clear yellow straw-colour with greenish tints.
- PERFUME:** elegant and complex with pineapple taste, evident peach blossoms, exotic fruit and ripe apricot fragrance. When it is about one year old, it gets shades reminding us of wistaria.
- TASTE:** excellent body with balanced acidity and dry final end.
- FOOD PAIRING SUGGESTIONS:** particularly indicated for fish dishes. Excellent with risottos, white meats and cheeses.
- SERVING:** serve at 10°.