

# INCROCIO MANZONI 6.0.13 IGT



Codice; IM6013-01  
Alcohol: 12.5% vol  
Acidità: 5.1 g/l  
Zuccheri: 0,8 %  
Servito a temperatura  
di 10-12°

## Descrizione

---

Frutto degli studi effettuati negli anni trenta dal prof. Luigi Manzoni per molti anni Preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, l' Incrocio Manzoni 6.0.13 nasce da un PINOT BIANCO fecondato con polline di RIESLING RENANO. Si ottiene un vino di classe elevata, sempre e decisamente superiore al Pinot Bianco, con le sfumature aromatiche, tenui e delicate del Riesling Renano. È tra i vini più rappresentativi della nostra produzione. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di buon corpo e splendidamente equilibrato, ha profumi finissimi e nobili che ricordano i fiori di prato a primavera ed il favo d'api. Il gusto è asciutto fruttato, fresco e armonico: la dinamica del sapore è attraente pur esprimendo una leggiadra semplicità .

## Vitigni

---

Questo vitigno si adatta sia ai terreni sassosi asciutti e poveri delle grave del Piave, sia ai terreni argillosi di pianura e collina, purchè bene esposti e senza ristagno di umidità . Ha un grappolo piccolo, corto-cilindrico, mediamente compatto, peduncolo visibile, erbaceo. L'acino è medio-piccolo, regolare, a forma sferica.

## Vendemmia

---

fine agosto, inizio settembre

## Vinificazione E Affinamento

---

Dopo la pigiatura si effettua una pressatura soffice delle bucce, quindi il mosto viene lasciato in ossidazione a contatto con le fecce fino a fine fermentazione. In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, fino all'imbottigliamento.

## Abbinamenti

---

Ottimo per un fuori pasto, lo si raccomanda in particolare con i primi piatti, specie con creme vellutate, sformati e sufflè di verdure e pesce preferibilmente in bianco.