



CASTELLO DI RONCADE

Baroni Ciani Bassetti

Manzoni Bianco

IGT VENETO

Il Manzoni Bianco è un vino fresco e aromatico, frutto di un'innovativa selezione agronomica da parte del Prof. Luigi Manzoni che incrociò il riesling renano e il pinot bianco, dando vita a quello che oggi è un simbolo della viticoltura trevigiana.

Ci piace per le sue note di fiori bianchi e frutta tropicale, unite alla sua piacevole acidità. Questo vino incanta con la sua unicità e con il suo finale lungo e persistente, rendendolo perfetto per abbinamenti in cui sono presenti erbe aromatiche, gli asparagi o il pesce. Un vino che porta un soffio di sorpresa in ogni calice.

Vitigno: Incrocio Manzoni 6.0.13 100%

Gradazione alcolica: 12,5%

Terreno: Medio impasto argilloso con caranto (substrato calcareo). Roncade, vigneti Pantiera. Il vigneto è abbracciato dal canale dell'Arnasa che circonda parte dei nostri vigneti, creando un microclima particolarmente asciutto e benevolo per la crescita della vite.

Allevamento: Guyot

Vinificazione: Tradizionale con criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Maturazione sur lies per 4-5 mesi.

Affinamento In bottiglia per alcuni mesi.



vino[®]
SELECTION

91/100