



SESSANTACAMPI

## Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT



**Classificazione:** IGT

**Uve:** Manzoni Bianco - vitigno storico del trevigiano ottenuto dal Prof. Manzoni con l'incrocio Riesling Renano x Pinot Bianco

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** elegante, intenso con sfumature aromatiche, ricorda il miele e i fiori di campo

**Sapore:** sapido, corposo e persistente

**Abbinamenti:** il Manzoni Bianco si accosta ottimamente a portate a base di verdure, tra cui l'asparago, a primi piatti, creme vellutate, sfornati, pesce e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 10 – 12° C

**Acidità totale:** 5,6 gr / l

**Zucchero residuo:** 3 gr / l