



SESSANTACAMPI

Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT



Bezeichnung: IGT

Rebsorte: Der Manzoni Bianco ist ein historischer Weinstock des trevisanischen Gebiets. Er stammt aus der vom Prof. Manzoni durchgeführte Kreuzung der Rebsorten Pinot Bianco und Riesling aus dem Rhein

Anbausystem: Sylvoz

Alkoholgehalt: 13 Vol.-%

Farbe: strohgelb mit goldenen Nuancen

Aroma: Sein Duft ist elegant und stark mit einer würzigen Note und erinnert an Honig und Feldblumen

Geschmack: vollmundig, körperreich und anhaltend

Empfehlung: der Manzoni Bianco eignet sich hervorragend zu Gemüsegerichten - z.B. mit Asparagus - zu ersten Gängen und samtigen Cremesuppen, zu Auflauf, Fisch und Weißfleisch

Serviertemperatur: 10 - 12° C

Gesamtsäure: 5.6 g/l

Zucker: 3 g/l