



*Siamo felici di accogliervi nel nostro mondo,
fatto di armoniose distese di vigneti
coltivati con naturalità, dove il tempo
scorre ancora senza fretta.*

MANZONI BIANCO

Questo nobile vitigno prende il nome dall'illustre professor Luigi Manzoni, insigne studioso di viticoltura e preside della Scuola Enologica di Conegliano, che lo creò attraverso diverse sperimentazioni tra il 1930 e il 1935, unendo le varietà Pinot bianco e Riesling renano.

Il vino racchiude quindi gli inconfondibili caratteri di eleganza del Pinot bianco e le pregevoli sfumature aromatiche del Riesling renano.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: elegante per la nota aromatica dove spiccano sentori fruttati e minerali.

Sapore: sapido, raffinato e piacevolmente aromatico.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, eccezionale con antipasti, minestre, risotti delicati, portate di pesce pregiato, carni bianche.

Grado alcolico: 12% Volume

Temperatura di servizio: 10°C

Formato disponibile: 750 ml



2007,
2006,
2005

2009

2008

2007

voto: 81
2009

voto: 83
2008

voto: 82
2007

voto: 83
2010

voto: 87
2009

voto: 83
2008

voto: 85
2007

voto: 14,5/20
2009

voto: 13,5/20
2008

voto: 14,5/20
2007



**2008: Oscar
Qualità/Prezzo**