



**Torre Maschia®**  
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



## Manzoni Bianco 6.0.13

**Vitigno:** 100% Manzoni bianco 6.0.13

Vitigno che prende il nome dall'illustre professor Luigi Manzoni, insigne studioso di viticoltura e preside della Scuola Enologica di Conegliano, che lo creò unendo le varietà Pinot bianco e Riesling renano. Il vino racchiude quindi l'eleganza e le pregevoli sfumature aromatiche dei 2 vitigni.

### IN VIGNETO

**Zona di produzione:** Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

**Clima:** temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

**Terreno:** caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

**Altitudine:** 2-3 metri sul livello del mare

**Orientamento filari:** Nord - Sud

**Densità d'impianto:** 3500-4000 viti per Ha

**Forma d'allevamento:** "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

**Vendemmia:** inizio settembre

**Produzione:** 90 q/Ha

### IN CANTINA

Separazione immediata del mosto dalle bucce, pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e successiva fermentazione a 17 °C. Maturazione di almeno 5 mesi in cisterne di cemento per una maggiore stabilità ed equilibrio finale.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino tenue.

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

**Sapore:** sapido, raffinato e piacevolmente aromatico.

**Grado alcolico:** 12 %

### ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, eccezionale con antipasti, minestre, risotti delicati, portate di pesce pregiato, carni bianche. Servire fresco a 10-12°C.