



# Bonotto



## Manzioni Bianco

Marca Trevigiana

Vitigno nato dalla lunga ed appassionata ricerca del Prof. Luigi Manzoni, tra i più brillanti studiosi di enologia dello scorso secolo. L'Incrocio Manzoni 6.0.13, definito come "il capolavoro di Manzoni", nasce dal Pinot Bianco fecondato con il polline del Riesling Renano, si ottiene un vino fine e delicato, ma di buon corpo e splendidamente equilibrato.

### VITIGNO

Incrocio Manzoni 6.0.13

### ZONA DI PRODUZIONE

Rai di San Polo di Piave (TV)

### TIPO DI TERRENO

Terreno alluvionale, formatosi dalla sedimentazione dei frantumi argillosi portati dall'impeto del fiume Piave nei secoli.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo per 12 ore.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino accentuato con riflessi verdognoli

**Profumo:** ricco di note floreali finissime che ricordano le sfumature eleganti del Pinot e la carica aromatica caratteristica del Riesling renano. Raggiunge l'eccellenza nei terreni ghiaiosi e ricchi di argilla, caratteristica propria delle Terre del Piave

**Gusto:** di grande sapidità e persistenza, con note speziate molto accentuate

### ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i tipi di pesce, carni bianche, formaggi sapidi e stagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 14 °C

### GRADO

12,5% vol.

### Bicchiere:

tulipano di medie dimensioni  
a bocca richiudente

### Formato disponibile:

0,75 L

AZIENDA AGRICOLA BONOTTO GIORGIO SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Via Tezze 31/2 Rai di San Polo di Piave - Treviso - Italy | T. +39 0422.855976 | F. +39 0422.802995 | [info@bonottovini.it](mailto:info@bonottovini.it)  
[bonottovini.it](http://bonottovini.it)