



TENUTA BARON

VITICOLTURA SOSTENIBILE | ASOLO

POESIA | MANZONI BIANCO 6.0.13 VENDEMMIA 2024

Formati disponibili	0,75 Lt
Confezione	6 bottiglie
Pallet EUR-EPAL	684 bottiglie 114 cartoni 6 strati
Bottiglie prodotte	Bott. 2533
Annata	Vendemmia 2024
Denominazione	Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana
Tipologia	Vino Bianco Secco
Varietà uve	100% Incrocio Manzoni 6.0.13
Zona di produzione	San Zenone Degli Ezzelini
Età vigneti	8 anni
Vinificazione	A temperatura controllata
Affinamento	Acciaio
Acidità totale	5,9 gr/lit
Residuo Zuccherino	0,3 gr/lit
Alcool complessivo	13,3 % Vol
Solforosa totale	76 mg/lit



REGIONE VENETO



ZONA DI PRODUZIONE

ASOLO DOCG

VENEZIA

DESCRIZIONE

L'Incrocio Manzoni 6.0.13 è vitigno nato dalle sperimentazioni fatte nel 1930/40 dal professor Manzoni, docente all'università di Enologia di Conegliano. Si tratta dell'incrocio di 2 varietà, Riesling Renano e Pinot Bianco. Il nostro Manzoni bianco è pensato per portare nel bicchiere il più possibile le caratteristiche del vitigno e del terroir. Infatti dopo la raccolta manuale e la vinificazione, lo manteniamo sulle sue fecce fini per 9/10 mesi facendo battonnage costanti per dare più complessità e rotondità al vino.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino dalla buona intensità con riflessi verdognoli, al naso si scopre la potenza dell'idrocarburo ben mescolata con una nota minerale, quando si porta il vino in bocca si scopra una piacevolissima nota di frutta fresca a pasta bianca e una splendida freschezza. La buona persistenza lascia il palato pronto ad un altro sorso.

AIS Italia

TENUTA BARON DI BARON DOMENICO
VIA SAN PIO X | 17 - 31010 - FONTE - TV - ITALY
P.IVA 00243730264 | C.F. BRNDNC39P21D157E | SDI 3ZJY534
Tel.+39 0423 949056 | info@tenutabaron.it | www.tenutabaron.it

