



CASTELLO DI RONCADE

Baroni Ciani Bassetti



Manzoni Bianco

IGT VENETO

Manzoni Bianco ist ein frischer und aromatischer Wein, der aus einer innovativen agronomischen Auswahl von Professor Luigi Manzoni hervorgegangen ist, der Rheinriesling und Pinot Bianco kreuzte und so ein Weinschuf, der heute ein Symbol des Trevisoer Weinbaus ist. Wir lieben ihn wegen seiner Noten von weißen Blumen und tropischen Früchten, kombiniert mit seiner angenehmen Säure. Dieser Wein bezaubert durch seine Einzigartigkeit und seinen langen, anhaltenden Abgang, wodurch er sich perfekt für die Kombination mit aromatischen Kräutern, Spargel oder Fischgerichten eignet. Dieser Wein bringt in jedes Glas eine Überraschung.

Rebsorte: Incrocio Manzoni 6.0.13 100%

Alkoholgehalt: 12,5%

Bodenbeschaffenheit: Mittelschwerer lehmiger Boden mit Caranto Roncade, Weingarten Pantiera. Der Weingarten ist vom Arnasa Kanal umgeben. Dadurch bildet sich ein Mikroklima, das ausgesprochen trocken und somit besonders gut für das Wachstum der Rebe ist.

Erziehungssystem: Guyot

Vinifikation: Traditionelle Kaltmaischegärung (Cryomaceration), sanfte Pressung, Gärung in Stahlfässern bei niedriger Temperatur. Lagerung sur lies für 4-5 Monate.



vino[®]
SELECTION

91/100