



## *Incrocio Manzoni 6.0.13*

Incrocio ottenuto dal prof. Luigi Manzoni negli anni '30 che incrociò il vitigno Pinot Bianco con il vitigno Resiling Renano, come gen. femminile il Resiling Renano e come gen. maschile il Pinot Bianco. Nel suo campo sperimentale selezionò la pianta nr.13 nel 6° filare.

Prodotto da uve dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 è un vino di classe e di buon corpo, molto equilibrato.

Di color giallo paglierino, si propone con un profumo finissimo che ricorda i fiori del prato a primavera.

Si raccomanda in abbinamento con primi piatti e in particolare i secondi piatti di pesce bianco.

### **SCHEDA TECNICA**

#### **Zona di produzione**

San Polo di Piave

#### **Vitigno**

Incrocio manzoni 6.0.13 100%

#### **Forma di allevamento**

Silvoz

#### **Vendemmia**

Primi giorni di settembre

#### **Resa**

80 q.li/ha

#### **Tecnologia adottata**

Raccolta a mano in cassa, refrigerazione delle uve prima della pigiatura fermentazione a bassa temp., sedimentazione statica lisi diversi travasi e poi imbottigliamento

#### **Affinamento**

Minimo 180 giorni in parte in acciaio e/o legno, in parte in bottiglia

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

#### **Alcohol**

13,5 % vol

#### **Acidità tot.**

6,30 q/l.

#### **Residuo zuccherino**

5 g/l

#### **Estratto secco tot**

25,2

### **CONSERVAZIONE E TEMPERATURA**

#### **Conservazione**

in un luogo fresco e asciutto  
bottiglie verticali

#### **Temperatura Servizio**

13°C

### **CONFEZIONE**

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - [info@antoniofacchin.com](mailto:info@antoniofacchin.com) - [www.antoniofacchin.com](http://www.antoniofacchin.com)