



Disegno in etichetta di Marco Arman

Manzoni Bianco

Il Manzoni Bianco è un vitigno ottenuto dal Prof. Luigi Manzoni presso l'Istituto Agrario di Conegliano Veneto negli anni '30 dall'incrocio fra il Riesling renano ed il Pinot bianco. Origina un vino di grande qualità che presenta gradazioni zuccherine elevate, associate ad un'ottima acidità.

VITIGNI: Manzoni bianco in purezza
VIGNETI: Pantèc' (Cembra)
ALLEVAMENTO: gujot a 500 e 600 metri s.l.m.
TERRENO: di origine porifica, sciolto
PRODUZIONE UVA: 60 q.li/ha
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: gradevolmente profumato con un leggero sentore aromatico
GUSTO: fresco, secco e sapido
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come fuori pasto, è consigliato con primi piatti di minestre cremose e vellutate. Adatto per accompagnare piatti a base di pesce con salse bianche ed i formaggi freschi in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.