

# Incrocio Manzoni 6.0.13





# Incrocio Manzoni 6.0.13

## VINO SPUMANTE V.S.Q.

**Provenienza**  
Vigneti selezionati del Trevigiano.

**Vitigno**  
Incrocio Manzoni 6.0.13 proviene dall'impollinazione tra Riesling Renano e Pinot Bianco.

**Note Degustative**  
**Aspetto:** oro chiaro brillante.  
**Profumo:** intenso ed elegante con sentori di pesca, miele e rosa.  
**Sapore:** secco, pieno, molto armonico con gradevole fondo di pesca bianca e mandorla.

**Dati Analitici**  
Alcool: 12% vol.  
Zuccheri: 14 g/l

**Abbinamenti**  
Ottimo come aperitivo è ideale per accompagnare risotti delicati, piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Confezione: cartone 6x75cl

## VINO SPUMANTE V.S.Q.

**Production area**  
Selected vineyards in the area of Treviso, north of Venice.

**Grape varieties**  
Incrocio Manzoni 6.0.13 is a crossing between Riesling Renano and Pinot Bianco.

**Tasting notes**  
**Colour:** light and bright gold.  
**Perfume:** strong and fragrant, with hints of peach, rose and honey.  
**Taste:** dry, full, very harmonious taste with a pleasant aftertaste of almond and white peach.

**Analytical characteristics**  
Alcohol: 12% vol.  
Sugars: 14 g/l

**Suggested combinations**  
Excellent as an aperitif, it is a perfect companion to risotti, fish and white meats.

Serving temperature: 6-8°C

Packing: carton 6x75cl



## MASCHIO DEI CAVALIERI

CANTINE MASCHIO

Stabilimento Produttivo: Via Cadore Mare, 2 - 31020 Visnà di Vazzola (TV)  
Sede Legale e Amministrativa: Via Brodolini, 24 - 42040 CAMPEGINE (RE)  
Tel. +39.0522.905711 - Fax +39.0522.905778 - [www.cantinemaschio.it](http://www.cantinemaschio.it)