

# MANZONI BLANCO



Cepa creada por el prof. Manzoni en los años 30 en el Instituto Técnico Agrario de Conegliano (Italia), cruzando Riesling Renano con Pinot Blanco (cruce 6.0.13). Presenta racimo pequeño, compacto y cónico. Baya pequeña; piel espesa y pruinosa; pulpa jugosa de sabor especial. Cepa de vigor limitado con porte de la vegetación erguido. Puede ser formada mediante cordón o Guyot y no presenta especiales dificultades en la gestión en verde. Presenta época de brotación media. Manifiesta buena tolerancia a las enfermedades, en particular a la podredumbre del racimo, gracias a un hollejo muy consistente. Buena resistencia a los fríos invernales y las heladas otoñales. Prefiere suelos colinosos de fertilidad mediana y climas frescos y ventilados. La producción es contenida, pero constante y presenta época de maduración media-precoc. Proporciona vinos de calidad elevada, buena acidez y frescura, de aromas finos, florales y ligeramente afrutados. De óptima estructura que permite su vinificación como vino espumoso.

**Clones en multiplicación:** Manzoni Blanco SMAISV222, SMAISV237.

## SUPERFICIE CULTIVADA EN ITALIA

AÑO	1970	1982	1990	2000	2010
HECTÁREAS	-	37	109	595	1.004