

# MANZONI BIANCO

Vitigno costituito dal Prof. Manzoni negli anni '30 presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano, incrociando il Riesling Renano x il Pinot Bianco (Incrocio 6.0.13). Si è diffuso dapprima in provincia di Treviso e successivamente in Friuli e nelle regioni del Centro-Sud Italia anche se in forma piuttosto sporadica.



**Caratteri ampelografici:** germoglio ad apice semicompatto, aracnoideo, leggermente carminato. Foglia media, pentagonale, pentalobata con seno peziolare a V chiuso. Nervature rosso-violee alla base sia nella pagina superiore che inferiore. Tomento sublanuginoso sulla pagina inferiore. Grappolo piccolo e compatto, conico. Acino piccolo; buccia spessa e pruinoso; polpa succosa a sapore speciale.

**Attitudini culturali:** vitigno di limitata vigoria con portamento della vegetazione eretto. Predilige terreni collinari di media fertilità e climi freschi e ventilati.

**Allevamento e potatura:** può essere allevato a cordone speronato o a Guyot e non presenta particolari difficoltà nella gestione a verde.

**Epoca di germogliamento:** media.

**Epoca di maturazione:** medio-precocce.

**Produzione:** contenuta ma costante.

**Sensibilità alle malattie e alle avversità:** buona tolleranza alle malattie, in particolare al marciume del grappolo grazie alla buccia molto consistente. Buona la resistenza ai freddi invernali e alle gelate tardive.

**Potenziale enologico:** dà vini di elevata qualità, buona acidità e freschezza, con aroma fine, floreale e con leggero fruttato. Ottima la struttura che ne consente l'utilizzo anche ai fini della spumantizzazione.

**Cloni in moltiplicazione:** Manzoni Bianco SMAISV222, SMAISV237.



## SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

ANNO	1970	1982	1990	2000	2010
ETTARI	-	37	109	595	1.004

## PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DEL MANZONI BIANCO SMA-ISV 222

VARIETÀ	CLONE	PROVENIENZA	VENDEMMIA	FORMA ALLEVAMENTO	NUMERO CEPPI/ha	PESO MEDIO PIANTA Kg	PRODUZIONE t/ha	GRADO REF. BRIX	AC. TOT. in ac. tart. (g/l)	ph MOSTO
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2007	Cord. Sper.	2.900	3,47	10,06	22,5	7,8	3,27
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2008	Cord. Sper.	2.900	3,6	10,4	21,9	6,8	3,28
Manzoni Bianco	SMA-ISV 222	Centro Marze VCR Grado	2009	Cord. Sper.	2.900	3,00	8,70	23,1	7,6	3,24
<b>DATI MEDI</b>					<b>2.900</b>	<b>3,36</b>	<b>9,72</b>	<b>22,5</b>	<b>7,40</b>	<b>3,26</b>

	ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l)	ACIDO TARTARICO VINO (g/l)	ACIDO MALICO VINO (g/l)	ph VINO	ESTRATTO NETTO (g/l)	ALCOOL (% vol.)	ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l)	ACIDITÀ VOLATILE (g/l)
	6,9	2,1	3	3,14	20,5	13,71	1,7	0,37
	6,3	2,57	2,93	3,07	19,5	13,37	1	0,14
	6,5	2,54	2,41	3,18	18,9	14,12	0,29	2,0
<b>DATI MEDI</b>	<b>6,57</b>	<b>2,40</b>	<b>2,78</b>	<b>3,13</b>	<b>19,63</b>	<b>13,73</b>	<b>1,00</b>	<b>0,84</b>