



# Manzoni bianco

## Origine e cenni storici

Frutto dell'incrocio tra *Riesling renano* x *Pinot bianco*, costituito dal prof. Luigi Manzoni negli anni 1930-35 presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano nell'ambito di un programma di miglioramento genetico, allo scopo di ottenere nuove varietà di qualità. Sicuramente è l'incrocio che ha riscosso maggior successo, si è imposto con buoni risultati inizialmente nella provincia di Treviso (zona di Conegliano), ed in Friuli (Tagliamento). Successivamente, verso la fine degli anni '60 è stato introdotto in Trentino, mentre oggi lo possiamo ritrovare su tutto il territorio nazionale (soprattutto in Calabria, Puglia e Molise).



## Sinonimie e omonimie

*I.M. 6.0.13., Manzoni bianco, 6.0.13.*

## Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Molto conosciuto nel nord-est, ma presente su quasi tutto il territorio nazionale, entra in uvaggi di alcuni disciplinari di produzione delle *DOC Bianco dei Colli di Conegliano*, *Breganze bianco* e *Trentino bianco* e in parecchi vini ad Indicazione Geografica Tipica.

## Caratteristiche ampelografiche del vitigno

*Apice del germoglio* semiaperto.

*Foglia adulta* medio-piccola, pentagonale, pentalobata. Seni laterali superiori profondi, a U chiusi con bordi sovrapposti, seni laterali inferiori chiusi. Lembo spesso bolloso, con profilo revoluto.

*Grappolo* di piccole dimensioni, spesso con ala, mediamente compatto.

*Acino* di piccole dimensioni, sferico, di colore verde-giallo. Buccia mediamente pruinosa, spessa, piuttosto consistente.

## Fenologia

Germogliamento: medio

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: medio-precocce

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		

  

	alta	media	bassa
Vigoria		X	X
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	

## Esigenze ambientali e colturali

Vitigno non molto produttivo, equilibrato. Predilige i terreni fertili profondi e freschi, anche se si adatta bene anche in terreni più sciolti con buona dotazione idrica.

Buona capacità di adattamento e di espressione, in quanto può dare nelle situazioni più disparate ottimi vini. Adatto alle densità d'impianto elevate e alle forme di allevamento compatte.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona tolleranza alle avversità climatiche, mediamente sensibile alla peronospora, botrite, sensibile all'oidio. Per la consistenza della buccia è poco sensibile al marciume dei grappoli.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-20	2,95-3,2	6,5-8,5			

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Può essere considerato un vitigno miglioratore e anche in purezza fornisce vini di qualità superiore. Colore giallo paglierino scarico tendente al verde, variegata la gamma aromatica riconducibile a fiori bianchi, frutta bianca e spesso evoluti in idrocarburo e minerale. Buona la freschezza e la struttura, grande bevibilità. Principalmente impiegato per vini fermi.