



## Manzoni bianco b. (ex Incrocio Manzoni 6.0.13)

### Origine

Vitigno costituito dal Prof. Manzoni presso la Scuola Enologica di Conegliano negli anni '30 incrociando il Riesling con il Pinot bianco. Attualmente è diffuso in Veneto dove è la base della DOC "Colli di Conegliano bianco", in Trentino ed in Friuli Venezia Giulia.

### Caratteristiche ampelografiche

**Portamento:** eretto.

**Apice del germoglio:** caratteristico, con pigmentazione antocianica media.

**Foglia:** piccola, pentalobata, seno peziolare a V chiuso, qualche volta a lobi sovrapposti, lembo spesso e bolloso.

**Grappolo:** piccolo (80-150 g), spesso con un'ala, mediamente compatto.

**Acino:** medio-piccolo, sferoidale; buccia di color giallognolo, di media consistenza. Sapore leggermente aromatico.



### Caratteristiche fenologiche e produttive

È un vitigno precoce, dalla produttività costante, in grado di dare quasi ovunque produzioni di altissima qualità (elevate gradazioni zuccherine unite ad una buona acidità totale).

Ha una buona tolleranza alle avversità climatiche, è mediamente sensibile alla peronospora e botrite, poco a oidio, mal dell'esca e marciume dei grappoli.



### Selezione clonale

È un vitigno "giovane", quindi sicuramente con poca variabilità.

### Cloni omologati

Clone	Costitutore*	Anno omologazione	Produttività	Potenziale qualitativo	Utilizzazione (destinazione)	Sensibilità alla botrite
SMA-ISV 222	1; 6	1992	M-R	A	B	M
SMA-ISV 237	1; 6	1992	M-R	A	B	M-P

\* vedasi elenco costitutori a pag. 12

**Legenda:** **Produttività:** Ridotta, Media, Elevata; **Potenziale qualitativo:** Basso, Medio, Alto  
**Utilizzazione:** Novelli, Breve invecchiamento o d'annata, Medio invecchiamento, Lungo invecchiamento, Passito, Spumanti  
**Sensibilità alla Botrite:** Sensibile, Mediamente sensibile, Poco sensibile