

MANZONI METODO CLASSICO *Brut*

ETICHETTA ORO

Un vitigno raro
per un Metodo Classico unico in Toscana

Il Manzoni Bianco è una combinazione di Riesling Renano e Pinot Bianco realizzata ai primi del Novecento dall'eminente agronomo Luigi Manzoni, produce un vino unico per aromaticità, struttura ed eleganza. La produttività contenuta e i grappoli piccoli donano concentrazione e corpo. Per questo i Guicciardini ne hanno fatto la base del loro spumante. Realizzato secondo il Metodo Champenois (Metodo Classico) dopo un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

A rare grape variety
for a unique Tuscan Champenois Method

The Manzoni Bianco grape, a combination of Renan Riesling and Pinot Bianco, realized in the early '900 by the eminent agronomist Luigi Manzoni, produces a unique, aromatic and elegant wine. The low productivity and the small bunches give concentration and body. For this reasons the Guicciardini have chosen Manzoni Bianco for their sparkling wine. Realized following the Champenois Method (Classic Method) after aging on the yeasts for 24 months



CONTE
GUICCIARDINI
Viticoltori dal 1899