



MUSEO
LUI
GIM
ANZ
ONI

con il contributo e il patrocinio



REGIONE DEL VENETO



FONDAZIONE ENOLOGICA



Città di Conegliano

con il patrocinio



Moretto Pianta



CREA



Città Vino



Consorzio Tutela Vini della Marca Trevigiana



Consorzio Tutela Vini della Marca Trevigiana



Manzoni

incroci di passioni

DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE

Conegliano - Scuola Enologica

Sabato 16 Novembre

ore 14.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00

Visite guidate al "Museo Luigi Manzoni" e ai vigneti

Le visite saranno animate dagli studenti e dai docenti della Scuola Enologica. Partiranno dall'Aula Magna ad intervalli regolari ogni ora. Gruppi di massimo 15 persone.

Domenica 17 Novembre

Dalle ore 10.30 alle ore 18.30 - Aula Magna Università

Banchi d'assaggio con degustazioni dei Vini Incroci Manzoni

curate dagli studenti della Scuola Enologica in collaborazione con AIS Veneto e Unione Ex Allievi.

Prezzo 10,00 € comprensivo di calice e sacchettino porta calice, degustazioni libere dei vini e dei prodotti tipici del territorio.

Sarà possibile inoltre partecipare a delle **degustazioni guidate:**

a cura degli **Studenti della Scuola Enologica**, nella storica **Bottega del Vino:**

- **ore 12.00** "INCROCI TRA FORMAGGI E VINO: il contributo di Manzoni nel dialogo tra Bacco ed Aristeo"
- **ore 16.00** "I PROMESSI INCROCI: il Manzoni si racconta"

a cura dei **Sommelier AIS Veneto**, in **Aula Degustazione** della Scuola:

- **ore 13.00** "I QUATTRO INCROCI MANZONI: un percorso di ricerca e qualità"
- **ore 17.00** "SUA MAESTÀ MANZONI BIANCO: tra territori e stili"

Prezzo degustazioni guidate 5,00 € cad. (da pagare in loco) - **Prenotazione obbligatoria**

ore 10.00 - 11.00 - 12.00 - 14.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00

Visite guidate al "Museo Luigi Manzoni" e ai vigneti Manzoni.

Le visite saranno animate dagli studenti e dai docenti della Scuola Enologica.

Partiranno dall'Aula Magna ad intervalli regolari ogni ora. Gruppi di massimo 15 persone.

Prenotazioni ufficio IAT Conegliano: 0438.21230 - iat@comune.conegliano.tv.it

I.S.I.S.S. G. B. Cerletti Via XXVIII Aprile, 20 - Conegliano (TV) tel. 380 2383038

incrocimanzoni@gmail.com - www.cerletti.gov.it



Manzoni-Incroci di Passioni

Si ringraziano: Arti Grafiche Conegliano srl - Conegliano, Carraro & Tomasella SNC Noleggio autobus - Vazzola, Ecosistema Poletto Pianta - Cordignano, I Bibanesi Da Re spa, Moretto snc di Moretto P. & F. - Breda di Piave, Nonno Nanni Latteria Montello spa, Oenofrance - www.oenofrance.it, Panificio Brun - Conegliano, Tonello F.lli srl - Motta di Livenza, Latteria Soligo

Manzoni Bianco I.M. 6.0.13

femmina

Riesling
renano



maschio

Pinot bianco



Germogliamento	1° decade aprile
Portamento	Eretto elegante
Vigoria	Bassa



Grappolo	Piccolo, conico
Produzione	Medio bassa
Maturazione	1° decade settembre



Aroma	Floreale, fruttato
Alcol potenziale	13,90% vol

Manzoni Moscato I.M. 13.0.25

femmina

Raboso
Veronese



maschio

Moscato
d'Ambugio



Germogliamento	Medio, 3° decade marzo
Portamento	Semieretto
Vigoria	Medio alta



Grappolo	Medio, allungato, compatto
Produzione	Media
Maturazione	2° decade settembre



Aroma	Piccoli frutti maturi, agrumi (fragola, ciliegia, mora, lampone)
Alcol potenziale	10,40% vol

Manzoni Rosa I.M. 1-50

femmina

Trebbiano
toscano



maschio

Traminer
aromatico



Germogliamento	2° decade aprile
Portamento	Semieretto
Vigoria	Medio alta



Grappolo	Medio piccolo, piramidale
Produzione	Media
Maturazione	1° decade settembre



Aroma	Fruttato intenso
Alcol potenziale	12,70% vol

Manzoni Rosso I.M. 2.15

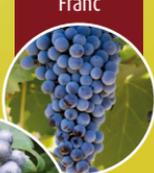
femmina

Glera



maschio

Cabernet
Franc



Germogliamento	1/2 aprile
Portamento	Ricadente
Vigoria	Notevole



Grappolo	Medio, piramidale
Produzione	Media
Maturazione	2° decade settembre



Aroma	Fruttato (more, lamponi)
Alcol potenziale	13,25% vol