



Profumi della Terra

L'Azienda e i vigneti | I vini | Acquista | Come arrivarci | News&Info



Manzoni Bianco



TRANQUILLI BIANCHI

Manzoni Bianco
Müller Thurgau
Chardonnay
Pinot Grigio
Prosecco
Sauvignon
Traminer

TRANQUILLI ROSSI

Albeggio
Malbec
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Raboso
Pinot nero
Refosco

VINI FRIZZANTI BIANCHI

Moscato dolce
Prosecco
Verduzzo

VINI FRIZZANTI ROSSI

Marzemino dolce

VINI FRIZZANTI ROSATI

Rosato

VINI BIANCHI SPUMANTI

Chardonnay Brut
Prosecco Dry

VINO NOVELLO

Novello del Veneto



Manzoni Bianco della Marca Trevigiana Igt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, questo vino vanta un bouquet di eccezionale indiscrezione e classe. Accompagna con grande eleganza primi piatti, sformati e soufflé di verdure, ma soprattutto piatti di pesce. Va servito a 10-12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%

Lo chef consiglia

Zuppa di pesce alla trevigiana

4-6 persone
1200 g tra coda di rospo, scorfano e cagnoletto,
4 sepioline, 8 cozze, 16 vongole veraci,
1 pomodoro maturo, 1 gambo di sedano, 1 carota,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio,
vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione: monda il pesce, i molluschi e i crostacei, leva le polpe che tieni da parte e poni in una pentola con dell'acqua a bollire per una ventina di minuti teste, lisce e carapaci, col sedano, la carota e uno spicchio d'aglio. Filtra il brodo ottenuto, gettando il resto. Fa rosolare in una pentola con olio e aglio le polpe di pesce tagliate a pezzi, le sepioline e le code degli scampi, quindi aggiungi il brodo già preparato, insaporisci di sale e pepe generoso e porta a bollire. Unisci il pomodoro spellato, privato di semi e tagliato a pezzi, cospargi il prezzemolo, dà una spruzzatina di vino bianco e fa andare per una decina di minuti. Versa quindi nelle zuppe, guarnisci con cozze e le vongole fatte aprire a parte in una padella posta su fiamma vivace e manda in tavola con crostini caldi.



[Scarica ricetta in pdf](#)