

Manzoni Bianco Novalis

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno

100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Manzoni Bianco

Il lungo e prezioso lavoro di studio e selezione eseguito nei primi anni del '900 dal prof. Luigi Manzoni presso l'antica Scuola Enologica di Conegliano ha portato alla coltivazione di una serie di incroci, tra cui il più famoso rimane questo 6.0.13. La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. Incrocio tra il Riesling Renano e il Pinot Bianco.

Caratteristiche del terreno

Il vino Novalis viene prodotto con le uve della vigna più a nord della Tenuta, dove i sassi di grava sembrano prendere il sopravvento sulla stessa terra. Vi si trova un terreno povero in cui le viti trovano giusto equilibrio limitando molto lo sviluppo dei germogli e la quantità dei grappoli. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Sylvoz corto, 60 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta verso la metà di settembre.

Vinificazione

Breve macerazione sulle bucce per circa 8 ore quindi pressatura soffice e fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Mantenimento sulle fecce fini con leggera velatura grazie a continui rimescolamenti. Nella primavera successiva, a decantazione statica completata, avviene l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore giallo paglierino non molto carico, profumo delicatamente aromatico, floreale e leggermente agrumato. Adeguata struttura che non fa venir meno una buona bevibilità grazie dalla freschezza legata alla giusta acidità. Servire a circa 10-12 °C.

Dati analitici (medi)

Alcool: 12,5 % vol

Acidità totale: 5,8 g/l

pH: 3,4