

Manzoni Moscato Spumante

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Notizie sul Manzoni Moscato

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 questo Incrocio Manzoni 13.0.25. La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. È un incrocio tra il Raboso Piave e il Moscato d'Amburgo.

Caratteristiche del terreno

Il vino Manzoni Moscato viene prodotto con le uve della vigna di Spezza, 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 più sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Sylvoz corto, 80 quintali per ettaro.

Vinificazione

Dopo la selezione manuale le uve vengono raccolte verso la terza decade di settembre. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la cosiddetta "base spumante". Nel corso dell'annata quindi ogni singola cuvée viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

Dati analitici

Alcool: 11,5% vol Acidità totale: 6,00 g/l pH: 3,20
Residuo zuccherino: 24 g/l

Note di degustazione

È un vino fresco, delicatamente aromatico, con ricordi di lamponi, fragole e agrumi. Dal colore rosa scarico va servito freddo ad accompagnare aperitivi, dessert e frutta secca. Una proposta gustativa diversa e intrigante.