

ROSABIANCO

INCROCIO MANZONI ROSA 1.50

MARCA TREVIGIANA I.G.P.

UVE: Manzoni Rosa 1.50 (incrocio tra Trebbiano e Traminer Aromatico),
proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 120 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: di medio impasto, prevalentemente calcareo alternato a delle aree argillose

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 10 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 110 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-25 settembre

VINIFICAZIONE: dopo la pigiatura ed una leggera macerazione per circa 24 ore a contatto con le bucce, l'intero pigiato viene svinato e posto alla pressatura soffice. La successiva fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati alla temperatura controllata di 19-20°C. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di chiarifica e imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 6 g/l

Ph: 3,35



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La rarità di questo vitigno è comparabile a quella della nostra cantina. Poche, infatti, sono le realtà vinicole in grado di vantare un millennio di storia e di attività produttiva, e Collalto gode di questo privilegio a pieno titolo, così come questo Incrocio Manzoni è altrettanto difficile a reperirsi sul mercato. Vino raro, dunque, anche e soprattutto nella sua 'bellezza qualitativa'. Un vino in cui le due anime espresse nei fenotipi parentali trovano la loro sublimazione nell'elegante fusione di aromi e gusti, connotandosi per un carattere deciso ma estremamente delicato nel contempo. I due vitigni di origine, va ricordato, sono il Trebbiano ed il Traminer Aromatico. Tanto sorprendente il primo, nelle sue migliori espressioni, quanto suadente il secondo a livello aromatico. Il vino ottenuto ricorda già alla vista i caratteri di entrambi con un giallo paglierino carico e brillante mentre al naso l'influenza del Traminer si fa sentire immediatamente, senza peraltro 'esagerare' in termini di impatto (cosa che a volte accade con i Gewurtztraminer). Il bellissimo carattere floreale (fiori bianchi in particolare) si dipana con grande armonia così come le note fruttate, pesca a polpa gialla, litchi e ananas su tutti, vi si adagiano a sostegno. In bocca, pur se il ritorno retronasale rimanda ancora al Traminer, emerge il carattere fresco, ma strutturato, del Trebbiano. Ampiezza di bocca, morbidezza, lunghezza e persistenza gustativa, queste le principali caratteristiche riscontrabili. Gli abbinamenti con il cibo vedono, per naturale conseguenza ed affinità, privilegiare le preparazioni della cucina orientale, anche leggermente speziate, in cui i diversi toni dei contrasti gustativi giocano con quelli aromatici del vino. Svariate anche le preparazioni italiane che ben si prestano ad essere abbinare quali paste e risotti alle verdure, crostacei, carni bianche salsate. Se servito alla giusta temperatura, diventa ugualmente un egregio vino da aperitivo.

NELLA CARTA DEI VINI: Manzoni Rosa Marca Trevigiana I.G.P. - Az. Agr. Conte Collalto