

INCROCIO MANZONI ROSSO 2.15 COLLI TREVIGIANI I.G.P.

UVE: Incrocio Manzoni 2.15 (incrocio di Glera e Cabernet Sauvignon), proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline a sinistra del fiume Piave

ALTIMETRIA: 130 metri slm

ESPOSIZIONE: sud

TIPOLOGIA SUOLO: tendenzialmente argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO: 2800 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 5 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 70 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 15-25 settembre

VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni, il vino viene svinato e la massa solida successivamente pressata. Una volta effettuata la malolattica, spontaneamente, il vino viene pulito e posto all'invecchiamento in botti grandi da 100 ettolitri per un periodo che va da 6 a 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3-6 mesi

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5 g/l

Ph: 3,6



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Collalto detiene il possesso dei quattro Incroci Manzoni sopravvissuti alla selezione del tempo e del mercato. Ovviamente vinificandoli tutti. Fra questi figura anche la versione 2.15, più comunemente denominata 'Manzoni Rosso', che è il risultato di un incrocio fra Glera e Cabernet Sauvignon. Eppure la magia di questo ibrido, in apparenza dicotomico fra i due vitigni di origine, sta nell'essere riusciti a riportare nel vino ottenuto le due distinte anime delle uve che lo hanno generato. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino pieno e luminoso, dalle lacrime gliceriche ed alcoliche ben sviluppate e grasse. Al naso si esprime con una gentilezza ed una delicatezza inusuali per un rosso (ecco l'influenza della Glera!) con note fruttate molto dolci ed avvolgenti ed un leggero rimando verde tipico del Cabernet Sauvignon. In bocca la sua morbidezza e il suo ritorno retronasale, sostenuti da una giusta acidità, lo rendono estremamente godibile e serbevole. L'impatto tannico è mitigato dalla dolcezza del frutto e dalla sua complessità. Incredibile la sua pulizia di bocca grazie alla quale dopo l'assaggio il palato rimane perfettamente equilibrato. Ottimo con preparazioni di carne leggere e poco salsate, oltre che a piatti della cucina orientale, primo fra tutti l'anatra laccata alla pechinese. Da provare con un inusuale abbinamento a piatti di pesce in cui vi sia la presenza della parte piccante e del pomodoro (es. zuppe di pesce, caciucco alla livornese, brodetti, etc.). In questo caso si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 16°C. Da provare anche con formaggi a latte crudo appena stagionati.

NELLA CARTA DEI VINI: Incrocio Manzoni Rosso 2.15 Colli Trevigiani I.G.P. - Az. Agr. Conte Collalto