



?/ 4 1: 188

MANZONI BIANCO
COLLI TREVIGIANI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un vino che racchiude l'eredità di due figure emblematiche: il celebre Schenella I Collalto, protagonista del XII secolo, e l'illustre professor Luigi Manzoni, che agli inizi del Novecento creò un vitigno capace di unire l'eleganza del Pinot Bianco alla freschezza del Riesling.

Lo Schenella nasce per incarnare la perfetta armonia tra i sentori primari dell'uva, le sfumature secondarie della fermentazione e le note terziarie dell'affinamento in legno.

A wine that embodies the legacy of two emblematic figures: the renowned Schenella I Collalto, a key figure of the 12th century, and the distinguished Professor Luigi Manzoni, who in the early 20th century created a grape variety that blends the elegance of Pinot Blanc with the freshness of Riesling.

Schenella is born to express the perfect harmony between the primary aromas of the grape, the secondary nuances from fermentation, and the tertiary notes imparted by aging in wood barrels.



COLLALTO®



J MR OKOWK

MANZONI BIANCO

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TERRITORIO

Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13 proveniente esclusivamente da due vigneti di proprietà

Ubicazione: sommità e fondovalle del Colle della Tombola

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: in due momenti distinti, nella prima metà di settembre

CANTINA

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox per controllare sia la macerazione a freddo sia le temperature di fermentazione. Le fermentazioni sono state precedute da una pigiatura delicata in ambiente inertizzato e da una decantazione statica.

Affinamento: Terminate le fermentazioni, i vini sono stati assemblati e messi a riposo in botti da 500 litri con lievissima tostatura. Sono stati effettuati regolari rimescolamenti del sedimento per circa 180 giorni. Dopo un'ulteriore fase di riposo, è stato eseguito il blend utilizzando anche una piccola porzione di vino sottoposto a leggero appassimento per 20 giorni.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Incrocio Manzoni 6.0.13, exclusively from two estate vineyards

Location: Hilltop and valley bottom of Colle della Tombola

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: In two distinct stages, during the first half of September

WINE PRODUCTION

Vinification: in stainless steel tanks to control both cold maceration and fermentation temperatures. The fermentations were preceded by a gentle crushing in an inerted environment and static decanting.

Aging: Once the fermentations were completed, the wines were blended and rested in 500-liter barrels with a very light toasting. Regular sediment stirring was carried out for about 180 days. After an additional resting phase, the blend was made, including a small portion of wine subjected to light drying for 20 days.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13,5% vol.

Acidity: 5,5 g/l



0,75L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

COLALTO®

DEGUSTAZIONE

Il vino di colore giallo paglierino carico. Al naso, note di glicine e gelsomino si fondono con sentori di pesca, melone e piccoli agrumi. Emergono anche sfumature speziate di vaniglia, salvia e noce moscata. Al palato è armonico, fresco, ma anche strutturato e piacevolmente sapido. Perfetto con primi piatti ai funghi e secondi a base di pesci saporiti. Particolarmente indicato con i piatti della cucina veneta: bigoli in salsa, baccalà e sarde: sia fritte che in saor. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 09-11°C.

TASTING

The wine has a deep straw-yellow color. On the nose, notes of wisteria and jasmine blend with hints of peach, melon, and small citrus fruits. There are also spicy nuances of vanilla, sage, and nutmeg. On the palate, it is harmonious, fresh, but also structured and pleasantly savory. Perfect with pasta dishes with mushrooms and main courses with flavorful fish. Particularly recommended with Venetian cuisine dishes: bigoli in sauce, baccalà, and sardines, both fried and in saor. Best enjoyed at 09-11°C