



COLLALTO®

INCROCIO MANZONI ROSSO

2.15 COLLI TREVIGIANI I.G.P.





# COLLALTO®

## INCROCIO MANZONI ROSSO

2.15 COLLI TREVIGIANI I.G.P.

### TERRITORIO

**Uve:** Incrocio Manzoni 2.15, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

**Ubicazione:** colline a sinistra del fiume Piave

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** tendenzialmente argilloso

### VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** 15-25 settembre

### CANTINA

**Vinificazione:** dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

**Affinamento:** in acciaio per 12 mesi, in botte grande per 1 mese, poi qualche mese in bottiglia.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Acidità:** 5 g/l

### GROWING AREA

**Grapes:** Incrocio Manzoni 2.15, grown exclusively in our estate vineyards

**Location:** hills on the left bank of the Piave river

**Aspect:** south

**Soils:** predominantly clay

### HARVEST

**Yield per hectare:** 70 quintals

**Harvest period:** 15-25 September

### WINE PRODUCTION

**Vinification:** after the clusters are de-stemmed and pressed and the wine fermented, it macerates on the skins 8-10 days; the wine is filtered, and then begins its maturation.

**Maturation:** stainless steel tank for 12 months, 1 month in big barrel, then some months in bottle.

### TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 13% vol.

**Acidity:** 5 g/l

### DEGUSTAZIONE

Collalto vanta l'invidiabile primato di produrre quattro tipologie degli Incrocio Manzoni sopravvissuti alla selezione del tempo e del mercato. Fra questi figura anche la versione 2.15, più comunemente denominata 'Manzoni Rosso', che è il risultato di un ibrido fra Glera e Cabernet Sauvignon. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino pieno e luminoso. Al naso si esprime con una gentilezza e una delicatezza inusuali con note fruttate molto dolci e avvolgenti e un leggero rimando verde tipico del Cabernet Sauvignon. In bocca la sua morbidezza e il suo ritorno retronasale, sostenuti da una misurata freschezza, lo rendono estremamente godibile e serbevole. Ottimo con preparazioni di carne leggere. Da provare con un inusuale abbinamento a piatti di pesce saporiti (es. zuppe di pesce, brodetti ecc.). In questo caso si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 16°C. Da provare anche con formaggi a latte crudo appena stagionati.

### TASTING

Collalto is proud of the leading position it has achieved in producing four of the Incrocio Manzoni varieties that have withstood the challenges of time and market tastes. That includes the 2.15 variety, usually called Manzoni Rosso, which is a cross between Glera and Cabernet Sauvignon. It appears a spacious and luminous ruby red. The nose displays an uncommon grace and delicacy, with notes of fruit that are enfolding and ultra-smooth, and just a touch of that herbaceousness classic to Cabernet Sauvignon. That same smoothness marks the palate as well, then the finish displays a fine, judicious crispness, both qualities making this wine both immediately delicious yet suitable as well for cellaring. It is excellent with lighter meat dishes. But try it too as a more unexpected partner to full-flavoured fish for instance, fish soups, chowders, etc; in this case, serve it slightly cool, at 16°C. It is also a fine accompaniment to briefly-aged raw-milk cheeses.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA