

MANZONI MOSCATO 13.0.25
VIOLETTE ROSÉ
SPUMANTE EXTRA-DRY
EXTRA-DRY SPARKLING WINE



COLLALTO®



Riconoscimenti/Awards:



CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE 2019
CITTÀ DEL VINO
MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL



87/100 POINTS



92/100 POINTS



88 POINTS





COLLALTO®

MANZONI MOSCATO 13.0.25

VIOLETTE ROSÉ SPUMANTE EXTRA-DRY EXTRA-DRY SPARKLING WINE

TERRITORIO

Uve: Manzoni Moscato (incrocio tra Raboso Piave e Moscato d'Amburgo), proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline di Susegana

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, tendente all'argilloso, alternato con zone calcaree

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 140 q.li

Epoca di vendemmia: 20-30 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo la pigiatura e una leggera macerazione a contatto con le bucce per circa 48 ore, il pigiato viene pressato. In seguito alla decantazione statica e alla conservazione a bassa temperatura, il mosto viene posto in autoclave per la successiva presa di spuma.

Presa di spuma: la presa di spuma viene condotta secondo il metodo Martinotti-Charmat ad una temperatura di circa 18°C. Raggiunta una pressione interna di 5 bar, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1-2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 17 g/l

Acidità: 6,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Manzoni Moscato (cross between Raboso Piave and Moscato d'Amburgo, both red grapes), grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills of Susegana

Aspect: south

Soils: predominantly clay, alternating with limestone, with medium admixture of pebbles

HARVEST

Yield per hectare: 140 quintals

Harvest period: 20-30 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the grapes are pressed and the juice is given a brief, 48-hour maceration on the skins, then the must is pressed off and given a low-temperature gravity settling and storage. The must then goes to steel pressure tanks for sparkling-wine fermentation.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through utilisation of the Martinotti-Charmat method, at a temperature of ca. 18°C. When the wine reaches an internal pressure of 5 atmospheres, it is filtered and bottled.

Maturation: in steel pressure tanks for 1-2 months.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11.5% vol.

Residual sugar: 17 g/l

Acidity: 6.5 g/l



0,75L 1,5L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

DEGUSTAZIONE

Questo spumante rosé ammalia chi vi si appropria innanzitutto per il suo colore, un rimando alla rosa peonia assolutamente inimitabile. Alla vista, inoltre, si presenta con una spuma fitta e delle bollicine vivaci e sottili prefigurando notevole freschezza. Al naso sono assai percepibili e intensi i rimandi alle note delicate della rosa, dei fiori di tiglio e dei piccoli frutti di sottobosco. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto e una sensazione di equilibrio. Il suo finale morbido lo rende dissetante e versatile nell'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche: dai salumi agli antipasti a base di pesce, dalle minestre della tradizione ai piatti leggeri di carne, perfetto con il salmone. Ottimo anche come momento d'aperitivo. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This rosé sparkling wine beguiles the taster first of all with its appearance, an utterly inimitable peony pink hue. Then the eye is enchanted by a slender but dense bead of irrepressible pin-point bubbles that presage the wine's appreciable crispness. The nose is intensely redolent of delicate notes of rose petals, lime blossoms, and wild berry. The mousse expands with beautiful proportion in the mouth, giving the palate its crisp fruit nuances and a sense of exquisite balance. Its smooth finish makes this wine perfect both as an aperitif wine as well as a versatile partner with a wide variety of fine dishes, ranging from seafood antipasti, salmon to the classic soups and lighter meat dishes. Best enjoyed at 6-8°C.