



Manzoni Bianco Novalis

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Incrocio Manzoni 6.0.13

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Manzoni Bianco:

Il lungo e prezioso lavoro di selezione eseguito nei primi anni del '900 dal prof. Luigi Manzoni presso l'antica Scuola Enologica di Conegliano ha portato alla coltivazione di una serie di incroci, tra cui il più famoso rimane questo 6.0.13.

La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore.

Caratteristiche del terreno:

Il vino Novalis viene prodotto con le uve della vigna più a sud della Tenuta, dove i sassi di grava sembrano prendere il sopravvento sulla stessa terra. Vi si trova un terreno povero in cui le viti trovano giusto equilibrio limitando molto lo sviluppo dei germogli e la quantità dei grappoli. Nella coltivazione vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Sylvoz corto, 60 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale nella tarda primavera e raccolta verso la metà di settembre.

Vinificazione:

Breve macerazione sulle bucce per circa 8 ore quindi pressatura soffice e fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Mantenimento sulle fecce fini con leggera velatura. Nella primavera successiva a decantazione statica completata avviene l'imbottigliamento e la successiva uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore giallo paglierino non molto carico, profumo delicatamente aromatico, floreale e leggermente agrumato. Adeguata struttura per una buona bevibilità garantita dalla freschezza legata alla buona acidità. Servire a circa 10-12° C.

Dati analitici (medi):

Alcool: 13% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

pH: 3,4