

# Manzoni Moscato Spumante



BONOTTO DELLE TEZZE



## Scheda Tecnica



### Notizie sul Manzoni Moscato:

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 questo Incrocio Manzoni 13.0.25.

La curiosa sigla è legata al sistema di catalogazione in campo ritrovato nei quaderni di appunti del professore. E' un incrocio tra il Raboso Piave e il Moscato d'Amburgo

### Caratteristiche del terreno:

Il vino Manzoni Moscato viene prodotto con le uve della vigna di Spezza, 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, 80 quintali per ettaro.

### Vinificazione:

Dopo la selezione manuale le uve vengono raccolte verso la metà di settembre. Il mosto viene messo a fermentare in speciali serbatoi a temperatura e pressione controllata fino ad ottenere la cosiddetta "base spumante". Nel corso dell'annata quindi ogni singola cuvee viene messa in autoclave per la rifermentazione e l'ottenimento della miracolosa bollicina.

### Dati analitici:

Alcool: 1,5% vol

Acidità totale: 6,00 g/l

pH: 3,20

Residuo zuccherino: 35-45 g/l

### Note di degustazione:

E' un vino fresco, delicatamente aromatico, con ricordi di lamponi, fragole e agrumi. Dal colore rosa carico va servito freddo ad accompagnare dessert e frutta secca.