

MANZONI BIANCO TRENTINO DOC

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2018

TIPO DI UVE: Manzoni bianco

ETA' DELLE VITI: 20 - 26 anni

SUOLO: marnoso calcareo

ALTITUDINE: 300 – 400 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 1 ha circa

TIPO DI IMPIANTO: guyot e pergola trentina

CEPPI AD ETTARO: da 4400 a 6600

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 60 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4600

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura di uve intere e breve contatto con le bucce

FERMENTAZIONE: in bianco

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia tenuta sollevata fino a giugno.

Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Vino capace di grande longevità

Manzoni Bianco Trentino DOC

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno nel vigneto denominati Cros, Vignal e Rover. Porta il nome del ricercatore che lo creò negli anni Trenta (il prof. Manzoni), incrociando il Riesling renano (madre) col Pinot bianco (padre).

I filari vengono arati come un tempo per controllare l'erba, arieggiare la terra e far esplorare gli strati più profondi alle radici delle vigne.

In estate i tralci non vengono cimati, ma intrecciati manualmente tra loro per mantenere l'innato equilibrio vegetativo: ne giovano le uve che mantengono maggiore integrità organolettica e le foglie che rimangono più sane. Nei momenti piovosi, i funghi sono controllati solo con rame e zolfo.

Le uve vendemmiate a mano vengono raffreddate ed ammorate dopo una breve macerazione senza l'uso di nessun'altra sostanza.

La fermentazione dura in genere 3-4 settimane e si arresta perché il vino è completamente secco, senza residuo zuccherino.

Matura quindi lentamente sulla propria feccia per almeno 10 mesi e continua poi l'affinamento in bottiglia. È un vino in evoluzione.

Floreale, speziato con note aromatiche alsaziane, ampio e rotondo al palato, supportato da una fitta struttura ed una freschezza derivante da un'acidità compatta ed agrumata tale da renderlo un vino molto longevo.

Vino vivo e vitale in continua evoluzione.