



Manzoni Moscato
Spumante di qualità del tipo aromatico

Frutto dell'accurato lavoro di selezione del Prof. Luigi Manzoni, presso la scuola enologica di Conegliano dove, agli inizi del '900, impollinando tra loro numerose varietà di vite, riuscì a creare dei validi incroci, tra i quali il Manzoni Moscato ottenuto dall'unione del Raboso Piave con il Moscato d'Amburgo.

Provenienza: da vigneti di Negrisia (TV)

Maturazione: metà settembre

Allevamento: Cordone Libero

Densità viti: 4000 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo

Vinificazione: dopo la raccolta le uve vengono sottoposte ad una soffice pressatura. Dopo la separazione dalle bucce il mosto viene scrupolosamente pulito per poi dare il via alla vera e propria lenta spumantizzazione per ottenere un elegante e finissimo perlage.

Grado: 9,5% vol

Zuccheri: 45 gr. lt.

Acidità: 5,5 gr. lt.

Descrizione: è un vino dal colore rosa peonia, presenta perlage fine ed elegante. Il profumo intenso e persistente con note di fiori rosa, agrumi, litchis, fragole e pompelmo rosa. Al palato si presenta dolce, aromatico, fragrante, che ricorda l'uva di origine.

Abbinamenti: è ideale con pasticceria secca, crostate alla frutta, macedonia ma può essere degustato anche come aperitivo con stuzzichini e formaggi leggermente piccanti. Servire a 8-10 °C preferibilmente con secchiello di ghiaccio.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.

Diploma di Merito 40° Mostra dei Vini Triveneti di Camalò