LE RIVE

FAMIGLIA BONATO
DAL 1888

"Mejo berghene na possa che spanderghene na giossa"

MANZONI MOSCATO

Incrocio Manzoni 13.0.25

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.

Maturazione: fine 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 (vinificazione in bianco). Dopo la separazione dalle bucce, il mosto viene scrupolosamente pulito per poi dare il via alla vera e propria lenta fermentazione, per ottenere un elegante e vino.

Grado: 12% vol. circa

Descrizione: è un vino dal colore rosa peonia. 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.

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