



Vitigno

Petit Manseng

Posizione e terreno

Vigneti posti in località "Mazzon" di Caldaro a 400 m sul livello del mare, collina esposta verso sud, posizione soleggiata e ventilata ideale per una vendemmia tardiva naturale. Caldo terreno detritico su depositi morenici di diverso tipo: dolomia, porfido, gneiss e granito dalla grana variabile: dal chicco di riso fino al sasso grande come un pugno.

Annata

Nel 2019 la natura non ci ha regalato grandi quantità ma ci ha ricompensati con alta, in parte eccelsa qualità. Il germogliamento era precoce, ma un aprile e soprattutto maggio freddo e piovoso ha ritardato la vegetazione in tal modo, che alla fine è diventata un'annata tardiva. Un periodo di maturazione lungo in combinazione con un autunno d'oro hanno creato i presupposti per una grande annata.

Per il nostro vino dolce naturale le condizioni erano perfette, si instaurava muffa nobile infavata, cosicché abbiamo potuto raccogliere l'uva di Petit Manseng a metà febbraio con una concentrazione ottimale.

Per pressare gli acini, che parevano sultanine, sono state necessarie otto ore. La fermentazione è avvenuta in botti di legno, in modo spontaneo grazie a lieviti indigeni. Dopo mesi di lenta fermentazione il vino si è fermato a 9° di alcol. Il rapporto alcol, zuccheri residui ed acidità è pressoché ideale.

Imbottigliamento

3.200 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 285 g/l

Alcol: 8,5 % Vol.

Acidità: 11,3 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio.

Si presenta al meglio dal 2023 a fine 2030.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Si abbina ai dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Il nostro reclamo

Biodinamico

Respekt-BIODYN

Vegan

Vinificazione



MANINCOR