



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

Il 2023 ci ha messi alla prova come viticoltori – un anno pieno di sfide che ha richiesto grande attenzione e sensibilità. Dopo una primavera umida è seguito un'estate calda e secca, che le nostre viti hanno affrontato con straordinaria resistenza. Il dorato autunno ha infine portato l'equilibrio tanto atteso, donandoci uve di eccezionale maturità e profondità aromatica.

Per il nostro vino dolce *Le Petit*, le condizioni sono state ideali: nelle notti fresche e sotto la lieve nebbia autunnale si è sviluppata una nobile botrite, che ha concentrato naturalmente gli acini di Petit Manseng. A fine gennaio abbiamo raccolto bacche di rara purezza e densità – una perfetta simbiosi tra maturità fisiologica e concentrazione.

Vinificazione

Nel corso di otto ore, gli acini appassiti sono stati pressati con estrema delicatezza e lentezza per estrarre ogni goccia della loro essenza altamente concentrata. La fermentazione è avvenuta spontaneamente con i lieviti indigeni in grandi botti di legno. Il mosto ha fermentato lentamente per diversi mesi, fino ad arrestarsi naturalmente intorno al 10% di alcol. È nato così un vino di perfetto equilibrio tra alcol, dolcezza e acidità – armonioso, limpido e intriso di calma interiore.

Imbottigliamento

3.210 bottiglie

Valori analitici

Zuccheri residui: 203 g/l
Alcol: 9,7 % Vol.
Acidità: 9,7 g/l

Descrizione e abbinamenti

Colore giallo paglierino dorato e brillante. Al naso si apre con un gioco aromatico complesso di mango maturo, litchi e albicocche secche, accompagnato da delicate note di miele e fiori. Sottili accenti di botrite nobile aggiungono profondità e complessità. Al palato *Le Petit* si presenta denso ma elegante, sostenuto da un equilibrio armonioso tra dolcezza e vivace acidità. Il finale è lungo, limpido e di fine freschezza.

Perfetto con dessert raffinati a base di frutta esotica, crème brûlée o pasticceria fine. Eccellente anche con formaggi erborinati stagionati, oppure da solo come vino da meditazione.

Servire leggermente fresco, a 8–10 °C.

Il nostro reclamo

Biodinamico
Respekt-BIODYN
Vegan



MANINCOR