



V23065075

### Manzoni Moscato Spumante Dolce - cl 75

Questo vino spumante rosé nasce dall'appassionato e prezioso lavoro di selezione eseguito nei primi anni del '900 dal prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola Enologica di Conegliano, durante una serie di prove di ibridazione che ha portato alla nascita di diversi incroci, tra cui questo Incrocio Manzoni 13.0.25. Il codice è legato al particolare sistema di catalogazione usato dal professore nei suoi quaderni. Si tratta di un incrocio tra il Raboso Piave e il Moscato d'Amburgo.

**Area di Produzione:** Veneto

**Vitigno:** Manzoni Moscato

**Piante per Ettaro:** 3000-3500 piante per ettaro

**Resa per Ettaro:** 100-120 q/Ha

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz e Cordone Speronato

**Vendemmia:** Inizio settembre

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Le uve impiegate per la produzione di questo vino spumante rosé vengono coltivate in terreni di origine alluvionale composti di sabbia, ghiaia, argilla e ricchi di calcare. Si tratta di suoli drenanti che, al tempo stesso, possono fungere da riserva d'acqua e di nutrienti per la vite. È un'area protetta dai venti freddi che risente del benefico effetto dovuto alla prossimità del mare Adriatico. Le condizioni complessive sono ideali per la coltivazione delle uve.

##### Processo Produttivo

Dopo la vendemmia le uve vengono diraspate ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12-16 ore a 5 °C. La macerazione a freddo permette l'estrazione:

- > delle sostanze coloranti;
- > degli aromi primari dell'uva, presenti nella parte interna della buccia;
- > delle mannoproteine e dei polisaccaridi in genere.

Si ottiene in questo modo un mosto rosato, più ricco di aromi varietali e più strutturato. La bassa temperatura arresta la fermentazione e inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli che conferirebbero sapore amaro e astringenza.

Il mosto rosato viene poi separato dalle bucce per mezzo di una pressatura soffice, a cui segue la fermentazione a temperatura controllata. Si procede poi alla rifermentazione (spumantizzazione) in autoclave, secondo il metodo Martinotti, a una temperatura controllata di 14-15 °C, utilizzando lieviti selezionati. Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Il Petalo Pink Manzoni Moscato Bottega è un vino che oltre a esprimere la tipicità unica del vitigno da cui ha origine, esemplifica la cura e l'attenzione per ogni fase produttiva e per il packaging raffinato che da sempre contraddistingue l'azienda Bottega. La particolare bottiglia di colore rosa viene realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Delicato colore rosato con perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Intenso, delicato e raffinato, caratterizzato da un aroma di rosa che si accompagna a note fruttate di ciliegia, lampone, agrumi maturi e a note speziate di salvia nel finale.

**Gusto:** Dolce, elegante, armonico, equilibrato e dalla lunga persistenza aromatica, presenta una freschezza dovuta alla componente acida e tannica, in grado di compensare l'elevato tenore zuccherino.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 7%

**Zuccheri, g/l:** 80

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 5-6 °C

**Abbinamenti:** Vino dolce, perfetto per feste ed eventi speciali. Ottimo, a fine pasto, con dolci secchi, fine pasticceria, crostate sia di confettura che di crema, frutta fresca e secca. Si presta ad accompagnare tutti i principali dolci della cucina italiana e internazionale.

**Da consumare preferibilmente:** entro 18 mesi.



**Bicchiere Consigliato:** Flute.

## Premi

**Silver Medal** - The Asian Rosé Masters - HK (2018)

**Commended** - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017)

**Gold Medal** - The Global Rosé Masters - Drink Business - UK (2014)

**Silver Medal** - Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition HKIWSC - HK (2014)

