



V23089075A01

Manzoni Moscato Spumante Dry Rosé - cl 75

Il Bottega Stardust Rosé Manzoni Moscato è uno spumante che 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, tra i vitigni Raboso Piave e Moscato d'Amburgo. La bottiglia è arricchita da una galassia di cristalli a taglio diamante a creare un effetto "Stardust" che rende questo prodotto perfetto per celebrare i momenti felici.

Area di Produzione: Veneto

Vitigno: Manzoni Moscato

Piante per Ettaro: 2500-3000

Sistema di Allevamento: Cappucina - Sylvoz

Vendemmia: Tra fine settembre e inizio ottobre

Resa per Ettaro: 120-130 q/Ha

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, suoli drenanti che, al tempo stesso, possono fungere da riserva di acqua e di nutrienti per la vite. Un'area protetta dai venti freddi che risente del benefico effetto dovuto alla vicinanza del mare Adriatico. Condizioni ideali per la coltivazione delle uve.

Processo Produttivo

Successivamente alla vendemmia le uve vengono dirasate, gli acini delicatamente pigiati e il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12-18 ore a circa 8-9 °C. La macerazione a freddo permette l'estrazione:

- > delle sostanze coloranti;
- > degli aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia (facilitata dal freddo che provoca la rottura delle membrane cellulari);
- > delle mannoproteine e dei polisaccaridi in genere.

Si ottiene in questo modo un mosto rosato, più ricco di aromi varietali e più strutturato.

Per mezzo di una pressatura soffice, il mosto così ottenuto viene separato dalle bucce. Una parte (circa il 75%) viene fatto fermentare e si ottiene una base spumante che viene conservata in acciaio per circa due mesi. Si esegue poi il taglio di questa base spumante con il mosto che è stato conservato a zero gradi in vasca refrigerata e, come prevede il metodo Martinotti, si procede alla presa di spuma in autoclave.

Al termine, il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi i quali, grazie al processo di autolisi, rilasciano una serie di sostanze che ne incrementano corpo, struttura e aromaticità. Infine, dopo la stabilizzazione a freddo, viene filtrato, imbottigliato e, dopo un periodo di affinamento in bottiglia, è pronto per deliziare anche i palati più esigenti.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Dalla delicata colorazione rosata, con perlage fine e persistente.

Olfatto: Intenso, delicato e raffinato, caratterizzato da un aroma che ricorda i petali di rosa, che si accompagna a sentori di pesca, melone e frutta esotica e a delicate note speziate nel finale.

Gusto: Elegante, vellutato, leggermente amabile, presenta un'ottima freschezza, data dalla sua vivace acidità, e una notevole persistenza retro-olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 10%

Zuccheri, g/l: 25

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 5-6 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ma anche a fine pasto, perfetto da gustare in compagnia e per accompagnare dolci, pasticcini e frutta fresca.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Flute.