

MANZONI BIANCO

MANZONI BIANCO



Incrocio nato dall'unione tra Riesling e Pinot Bianco ad opera del professore Luigi Manzoni dal quale prende il nome. Dai genitori ha ereditato i vantaggi di entrambi: buon corpo, aromaticità e longevità. I vini che ne derivano hanno profumi intensi di fiori bianchi e frutta (pesca e mela verde) con note speziate. Dopo qualche anno di affinamento in bottiglia esprime profumi tipici di un Riesling invecchiato.

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si trova nella zona di Prabi in Valle dei Laghi ed è caratterizzato da terreni alluvionali originati nel corso dei secoli dai depositi del fiume Sarca che lo costeggia. Il Sarca nasce nel parco dell'Adamello Brenta, un territorio dotato dal punto di vista geologico di una grande complessità che va dalle rocce vulcaniche alla dolomia passando per le scisti della Val Rendena. Il clima è influenzato dall'Ora del Garda e da costanti brezze fresche che soffiano nelle ore serali, che hanno il merito di rallentare il processo di maturazione delle uve, mantenendo al contempo l'acidità sostenuta e ben bilanciata. Le viti sono allevate a guyot, con una densità di 7000 piante ad ettaro e un'età media delle viti di circa 20 anni.

VINIFICAZIONE

Una parte delle uve, diraspate, macera per 4-5 giorni fino "all'alzata del cappello" sfruttando l'azione dei lieviti presenti sulle uve. A questo punto viene fatta una cuvée con le uve pressate direttamente e la vinificazione continua in botte grande di acacia dove affina per un periodo di 9 mesi fino all'estate.

IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Manzoni Bianco 100%

Vigneto: Prabi, Valle dei Laghi

Suolo: di tipo alluvionale, ricco di sabbia

Vinificazione: macerazione per alzata di cappello di una parte delle uve, vinificazione in botte grande sui lieviti per 9 mesi.

Produzione annua: 10-15.000 bottiglie, a seconda delle annate



CESCONI