

ROSABIANCO

INCROCIO MANZONI 1.50

COLLI TREVIGIANI I.G.P.



COLLALTO®





COLLALTO®

ROSABIANCO

INCROCIO MANZONI 1.50

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Manzoni Rosa 1.50, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto, prevalentemente calcareo alternato ad aree argillose

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 110 q.li

Epoca di vendemmia: 15-25 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo la pigiatura e una leggera macerazione per circa 24 ore a contatto con le bucce, la successiva fermentazione avviene in serbatoi termo-condizionati alla temperatura controllata di 18°C. Segue la maturazione del vino sulla propria feccia nobile.

Affinamento: in bottiglia 2 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 6 g/l

GROWING AREA

Grapes: Manzoni Rosa 1.50, grown exclusively in our estate vineyards

Location: Treviso-area hills next to the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium textured, predominantly limestone, alternating with clay areas

HARVEST

Yield per hectare: 110 quintals

Harvest period: 15-25 September

WINE PRODUCTION

Vinification: after the grapes are pressed, the juice macerates on the skins briefly for 24 hours, then the must is fermented in temperature-controlled steel tanks at 18°C. The wine then matures sur lie.

Maturation: 2 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol.

Acidity: 6 g/l

DEGUSTAZIONE

Un vino raro in cui le anime dei due vitigni di origine, il Trebbiano e il Traminer Aromatico, trovano la loro sublimazione nell'elegante fusione di aromi e gusti, connotandosi per un carattere deciso ma estremamente delicato nel contempo. Il vino ottenuto ricorda già alla vista i caratteri di entrambi con un giallo paglierino carico e brillante mentre al naso l'influenza del Traminer si evidenzia immediatamente, peraltro con elegante discrezione. Il bellissimo carattere floreale (fiori bianchi in particolare) si dipana con grande armonia così come le note fruttate, pesca a polpa gialla, litchi e ananas su tutti. In bocca, pur se il retrogusto rimanda ancora al Traminer, emerge il carattere fresco, ma strutturato, del Trebbiano. Ben si prestano in abbinamento paste e risotti alle verdure, a base di zucca, crostacei, carni bianche. Svariate anche le preparazioni della cucina orientale, anche speziate, in cui i diversi toni dei contrasti gustativi giocano con quelli aromatici del vino. Egregio anche come aperitivo. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

A rare wine indeed, in which its two parent grape varieties, Trebbiano and Aromatic Traminer, find their ethereal expression in an elegant marriage of aromas and flavours that stand out for their pronounced, yet at the same time remarkably graceful, character. To the eye, the wine displays the qualities of each, offering a straw yellow that is both deep and luminous, while Traminer immediately claims the nose, albeit with discretion: a gorgeous florality, particularly of springtime, expands harmoniously, as do the notes of tasty fruit, predominantly yellow peach, lychee, and pineapple. While the Traminer is again obvious on the finish, it is the Trebbiano that infuses the crisp, finely-structured palate. Rosabianco partners beautifully with vegetarian pastas and risottos with pumpkin, shellfish and lighter meats, as well as with a variety of Asian dishes, even those well-spiced, since their flavours contrast with and complement the wine's complex aromatics. Enjoy best at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA