**Presentazione ufficiale del neonato Schenella**

**VINITALY**

**7 aprile ore 11.30**

**Padiglione 4 Stand C1**

Un abbraccio tra legno e freschezza, dove le note tostate e quelle speziate si intrecciano con la profondità della frutta matura e la freschezza degli agrumi, regalando al palato un equilibrio perfetto tra acidità e rotonda pienezza. Un sorso avvolgente, armonico e persistente, capace di evolvere nel tempo. Un vino che unisce tradizione e innovazione, esaltando aromi eleganti e complessi e che ci racconta la storia di un’autentica passione per la terra. Questo è il neonato Schenella, ultima etichetta firmata Conte Collalto.

La storia della famiglia Collalto attraversa i secoli ed è costellata da personaggi illustri che, con il loro operato, hanno permesso alla casata di mantenere, ancora oggi, un ruolo di riferimento davvero unico nel territorio.

L’antenato a cui è stato dedicato questo vino, Schenella I, fu un importante protagonista del XII secolo. In quegli anni Rambaldo IV, Conte di Treviso, fu coinvolto nei conflitti tra Impero e Papato. Schieratosi con i Guelfi – e quindi con il Papa – sperava di ridimensionare il potere feudale del vescovo di Treviso che, in quanto Ghibellino, sosteneva invece l'Imperatore. Tuttavia, dopo l’umiliazione subita a Canossa dall’imperatore Enrico IV, costretto a chiedere il perdono di papa Gregorio VII, lo stesso Enrico si vendicò sui suoi oppositori. La famiglia Collalto cadde così in disgrazia e fu costretta a pagare un'ammenda di 8.000 lire per ottenere, seppur parzialmente, il perdono imperiale. Il prestigio della famiglia fu però ristabilito grazie alla diplomazia e all’abilità strategica di Schenella I. Nel 1155 egli riuscì a ottenere da Federico I Barbarossa la conferma dei beni e dei privilegi concessi in precedenza alla famiglia Collalto sulla città di Treviso.

Ci piace pensare che il professor Luigi Manzoni, Preside e innovatore della celebre Scuola Enologica di Conegliano, abbia dimostrato la stessa abilità diplomatica, dal punto di vista agronomico ed enologico, nel creare armonia tra vitigni molto diversi tra loro: ne è un perfetto esempio l’Incrocio Manzoni 6.0.13, noto come Manzoni Bianco, frutto dell’unione tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Considerato il capolavoro del professore, questo vitigno racchiude l’eleganza del Pinot Bianco e la freschezza del Riesling, dando vita a vini equilibrati, ricchi di carattere e personalità.

Schenella racchiude in sé le qualità del celebre antenato e dell’illustre professore, coniugando in perfetta armonia i sentori primari dell’uva, quelli secondari sviluppati durante la fermentazione e le note terziarie conferite dall’affinamento in legno.

Siamo convinti che, esplorando la storia della famiglia Collalto e quella della viticoltura, si possa trovare il segreto per creare vini autentici, capaci di esprimere al meglio la tradizione e la contemporaneità.

Schenella è un vino dal sapere antico ma con lo sguardo rivolto al futuro.

**MATERIA PRIMA**

Uve di Manzoni 6.013 provenienti da due diversi vigneti (uno con esposizione in collina e uno in una valle collinare. Entrambi con esposizione a sud), raccolte in due momenti diversi in funzione del raggiungimento del grado di maturazione voluto.

Tale scelta è dovuta alla volontà di ottenere il massimo degli aromi dovuti ai norisoprenoidi (frutta matura e tropicale, legno, the, eucalipto) e soprattutto terpeni (note agrumate e floreali) caratteristico della collina mantenendo la freschezza acida e i benzenoidi (vaniglia, erba, fiori aromatici) più presenti in pianura.

**VINIFICAZIONE**

La vinificazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inox per controllare sia la macerazione a freddo delle uve provenienti dalla collina sia le temperature di fermentazione. Le fermentazioni sono state precedute da una pigiatura delicata in ambiente inertizzato (acido ascorbico) e da una decantazione statica.

**AFFINAMENTO**

Terminate le fermentazioni, i vini, ancora ricchi di lievito e di particelle di buccia, sono stati assemblati e messi a riposo in botti da 500 litri con lievissima tostatura.

Sono stati effettuati regolari rimescolamenti del sedimento per circa 180 giorni.

Dopo un'ulteriore fase di riposo, è stato eseguito il blend utilizzando anche una piccola porzione di vino sottoposto a leggero appassimento in fruttaio per circa 20 giorni.

**NOTE DEGUSTATIVE**

Il vino si presenta con un intenso colore giallo paglierino. Al naso, offre un bouquet complesso e armonioso, con note floreali di glicine e gelsomino, e sentori fruttati di pesca, ananas e piccoli agrumi. Le sfumature speziate di salvia, vaniglia e noce moscata completano l'aroma. Al palato, il vino rivela una struttura piena, con equilibrio, freschezza e una piacevole sapidità. Con l'invecchiamento, potrebbe sviluppare note di idrocarburo, tipiche dei migliori Riesling.

**ABBINAMENTI**

Questo vino si sposa perfettamente con i classici abbinamenti del vitigno: asparagi, crostacei e formaggi freschi. È ideale anche con piatti più strutturati, come primi ai funghi o secondi a base di pesci saporiti. Particolarmente indicato con i piatti della cucina veneta, esalta i sapori di specialità come i bigoli in salsa, il baccalà e le sarde, sia fritte che in saor.

Ufficio stampa Conte Collalto

Barbara Codogno 3495319262

ufficiostampa@cantine-collalto.it