

## MANZONI MOSCATO EXTRA DRY



### TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Incrocio Manzoni Moscato 13.0.25

**Zona di produzione:** Vigna dei Campi (Zenson di Piave-TV)

**Tipologia di suolo:** Medio impasto

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Densità di impianto:** 2500 Ceppi X Ha

**Periodo di vendemmia:** Da fine Settembre a metà Ottobre

### CANTINA

**Vinificazione:** La vendemmia avviene manualmente a cui fanno seguito la pigiatura e dopo 12-18 ore di macerazione a freddo avviene la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto.

**Presatura di spuma:** La presa di spuma avviene con il metodo charmat a temperatura controllata di 18°C con lieviti selezionati.

**Affinamento:** Dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

### DEGUSTAZIONE

Nasce dall'incrocio tra Raboso del Piave e Moscato d'Amburgo, entrambe uve a bacca rossa, viene vinificato in rosa e prodotto come uno spumante extra dry. Questo spumante rosé ammalia per il suo colore, un rimando vivace e accattivante alle tonalità di rosa peonia, si apre al naso con note fragranti di petali di rosa e fiore del tiglio, decisamente riconoscibile. Alla vista, inoltre, si presenta con un perlage fitto ed evanescente con delle bollicine nervose e sottili, sinonimo di notevole freschezza. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto ed una sensazione di asciutto equilibrio. Strutturato con un'ottima armonia tra acidità e zuccheri, è ben equilibrato dalla decisa verve di freschezza tipica del Raboso Piave. È un vino estremamente dissetante e versatile nell'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche che vanno dai salumi poco grassi agli antipasti a base di pesce, salmone su tutti, dalle preparazioni a base di panna alle minestre della tradizione, per finire a piatti di carne leggermente salsati che richiedono una discreta pulizia da parte della componente acida del vino. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 8°C.

**Conservazione:** È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

**Formati disponibili:** Classic 0,75 L

---

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Grado alcolico:** 11,5 % vol

**Zuccheri:** 17,0 g/l

**Acidità totale:** 6,00 - 6,50 g/l



0,75 L