ACQUISTATO IL .....

# "Manzoni" Bianco Montello Colli Asolani DOC 2025 2025




## Il vino della tradizione, con il gusto di oggi

"La tradizione vinicola trevigiana di ieri, con il gusto di oggi". E' così che viene descritto questo bianco proposto da Serafini e Vidotto. Nasce, infatti, da una lavorazione in purezza di uve Manzoni ed è etichettato come Montello Colli Asolani DOC. Vitigno autoctono per eccellenza, unico ed eclettico, interpretato in questo caso con uno stile elegante. Una curiosità. Il Manzoni è un vitigno creato a tavolino da un ricercatore, il Prof. Luigi Manzoni, nel 1930, presso l'Istituto Enologico Cerletti di Conegliano. E' un incrocio tra Riesling e Pinot Bianco. Il suo nome completo prevede anche la sigla 6.0.13 che indica l'esatta posizione, nel vigneto, della pianta originale: la 13° vigna del 6° filare. Vinificato in acciaio, questo bianco si presenta nel bicchiere di un bel colore luminoso, giallo paglierino. Al naso è facile distinguere sentori che ricordano la frutta esotica, gli agrumi, la mela gialla e la pesca bianca. Poi sfumature floreali e vegetali. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente fresco e minerale. Fine ed elegante. Vino da aperitivo per eccellenza, è favoloso in abbinamento a una semplice fetta di prosciutto "dolce" di Parma. In tavola, invece, può essere proposto con soddisfazione accanto a un bel piatto di spaghetti allo scoglio o con un risotto alla marinara.

La storia di Serafini e Vidotto inizia nel 1985, la prima volta che gli attuali proprietari dell'azienda hanno visto le verdi colline della zona DOC Montello-Colli Asolani. Ci troviamo nel cuore del Veneto, esattamente al centro di tutto. Qui, a Nord-Ovest della città di Treviso, si trova la prima fascia collinare pedemontana. C'erano pochi vigneti, allora. Ma c'era l'ispirazione che solo un luogo bello sa dare. Le colline, il bosco, la valle, le rive. Il luogo ideale per dar vita alla propria impresa. Prima vendemmia 1986. E da allora poco è cambiato in cantina: finezza, pulizia, identità e carattere. Oggi la cantina è orgogliosamente rispettosa dell'ambiente. "Per noi - si legge sul sito dell'azienda - la sostenibilità è diventata etica. Non c'è altro modo di fare vino". Grazie alla collaborazione con ricercatori di diverse Università, oggi per Serafini e Vidotto il "green" è prima di tutto un modo di pensare. Da più di vent'anni, per esempio, le concimazioni vengono fatte rigorosamente con compost aziendale, letame maturo e controllato o, in alternativa, con concimi certificati Bio. Nessun diserbo ma faticose zappature a mano, e soprattutto strategie di difesa differenti e mirate, luogo per luogo. La vendemmia è, ovviamente, rigorosamente manuale, così come la cernita delle uve prima di iniziare il lento processo di trasformazione. Tutto questo per limitare al massimo ogni intervento in cantina, e riuscire ad abbattere l'uso della solforosa al di sotto del 50% dei limiti legali.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Ferretto |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Incrocio Manzoni 100% |
| **Gradazione** | 12.50% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Epoca della vendemmia: metà settembre. Durata dell'affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi. |
| **Sensazioni** | Ha tonalità giallo-paglierina con luminosi e sottili bagliori dorato-chiari. E' cristallino e di ottima consistenza. Al primo naso è intensamente fruttato e floreale, con ampia apertura su frutta esotica, agrumi, fiori bianchi. Dapprima e subito mela verde, ananas, kiwi, frutto della passione, con gradevoli note di fi ori di sambuco. Poi, il vino si "apre" a sentori vegetali di mentuccia, salvia e foglie di geranio. Infi ne le gradevoli note minerali di pietra focaia e di sabbia bagnata dal mare. In bocca l'attacco è ricco e gradevolmente equilibrato su percezioni piacevolmente fresche e delicatamente salmastre, con fondo morbido e caldo: l'ottima struttura accompagna e trattiene le note gusto-olfattive in lunga persistenza con un prolungato finale ancora fresco ed intensamente fruttato. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821