

INCROCIO MANZONI 2.15 IGT



Codice; IM215-01
Alcohol: 12.0% vol
Acidità: 5,60 g/l
Zuccheri: 2.3 %
Servito a temperatura
di 15-16°

Descrizione

Frutto degli studi effettuati negli anni trenta dal prof. Luigi Manzoni per molti anni Preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, l' Incrocio doveva nascere come uva bianca, frutto della fecondazione fra il PROSECCO ed il Sauvignon. Per errore invece venne prelevato il polline del CABERNET SAUVIGNON e ne nacque, come ottimo risultato, il vino che oggi anche noi siamo orgogliosi di produrre. Il vino che si ottiene è in perfetta sintonia con il bere moderno, è di un bel rosso violaceo intenso, appena tannico ed equilibrato, vinoso fresco ed invitante. Ha un profumo caratteristico di lampone e mora selvatica, molto buono da consumare giovane; Noi lo proponiamo moderatamente frizzante e piacevolmente rotondo.

Vitigni

Rustico e robusto, predilige i pendii dolci dei colli trevigiani, ma si adatta anche ai terreni di pianura, purchè caldi e ben sgrondati. Grappolo di dimensioni medio-piccole irregolari, spargolo ma anche talvolta serrato; peduncolo verde, semilegnoso. Acino medio, sferoide-ellissoide; buccia pruinosa, di colore blu-violaceo. La polpa è incolore, carnosa, a sapore neutro.

Vendemmia

seconda metà di settembre

Vinificazione E Affinamento

Viene vinificato mantenendo il mosto-vino, durante la fermentazione, a contatto con le bucce per circa otto-dieci giorni. Avviene in serbatoi di cemento a temperatura controllata fino al mese di febbraio, quando viene imbottigliato.

Abbinamenti

Da consumare preferibilmente giovane, accostandolo a carni bianche, arrosti leggeri e pollame nobile. Non nega la compagnia ai formaggi freschi.