

# INCROCIO MANZONI 13.0.25 IGT



Codice; MOROS-01  
Alcohol: 11.0% vol  
Acidità: 5.10 g/l  
Zuccheri: 3 %  
Servito a temperatura  
di 6-8°

## Descrizione

---

MANZONI Rosa Moscato della Marca Trevigiana Celebre incrocio del Prof. Manzoni, è un vitigno che soddisfò l'autore, perchè fra tutte le varietà sperimentate e prodotte, è una delle più interessanti: RABOSO PIAVE x MOSCATO D'AMBURGO. Pur conservando le caratteristiche della pianta originaria del Paboso Piave, produce un vino più morbido e gradevole, tale da poter rappresentarne un'alternativa. Colore rosato con tonalità arancioni, ha un profumo che ricorda i sapori delle vaniglia e i frutti maturi della ciliegia, lamponi e fragola, con un piacevole sentore di moscato.

## Vitigni

---

Un vitigno rustico a maturazione media, che si adatta a tutte le tipologie di terreno. Il grappolo è compatto, abbastanza grande e di forma cilindrica, molto simile al Raboso, ma con acini più grossi e polpa carnosa, con un gradevole sapore di moscato. La produzione attualmente disponibile, viene utilizzata per l'ottenimento di un vino spumante rosato.

## Vendemmia

---

seconda meta' di settembre

## Vinificazione E Affinamento

---

Il Raboso Moscato viene vinificato mantenendo il mosto-vino, durante la fermentazione, a contatto con le bucce per circa 24 ore; quindi viene effettuata una pressatura soffice delle bucce, e si completa la fermentazione alcolica fino a quasi l'esaurimento degli zuccheri; tutte le operazioni sono condotte a temperatura controllata.

## Abbinamenti

---

Delizioso come aperitivo, si accompagna ottimamente ai dessert secchi ed ai biscotti della nostra tradizione.