



IL PRECISO

Manzoni Bianco IGT Tre Venezie

L'esordio de La Tordera nel mondo dei vini fermi

Origine: Comune di Asolo, Frazione Casella, Pedemontana veneta

Vitigno: Incrocio Manzoni 6.0.13. Varietà creata per impollinazione di un fiore di Riesling con il polline di Pinot Bianco. Condivide il padre (riesling) con altri importanti vitigni quali: Kerner , Muller Thurgau

Esposizione: sud

Giacitura: alta pianura

Altitudine: 100 metri slm

Tipo terreno: suolo antico (Pleistocene) sul conoide ghiaioso e sabbioso del fiume principale e con accumuli di argilla e limo dei corsi d'acqua collinari. Moderatamente profondo, tessitura fine con scheletro frequente, permeabile. Fortemente calcareo in profondità.

Sistema di allevamento: a parete, potatura doppio capovolto

Periodo Raccolta: prima decade di settembre. Il monitoraggio nella fase preraccolta individua il periodo ottimale per ottenere uve che esprimano al massimo il carattere varietale

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata nelle prime ore del giorno e rapidamente portata in cantina, pressata in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata di 18°. A fine fermentazione il vino viene conservato a 10 °C e mantenuto a contatto con le fecce fini per almeno 6 mesi, seguono filtrazione ed imbottigliamento

Alcool: 13% vol

Residuo Zuccherino: inferiore a 3 gr/l

Acidità totale: 5.5 gr/l

Colore: giallo paglierino di apprezzabile intensità, con tonalità verdi

Profumo: fruttato di mela, pera, pesca, agrume, litchi, floreale di rosa e glicine

Sapore: intenso, sapido, di buon calore, retrogusto tipico della varietà

Abbinamenti: ideale con tartare e carpacci di pesce, risotto ai frutti di mare, pesci bianchi al forno, tempura di verdure o formaggi freschi

Servizio: 10°-12°

Curiosità: "Il Preciso" nasce come elogio al Professor Luigi Manzoni (1888 – 1968) figura chiave per il mondo enologico italiano, che all'inizio del novecento si dedicò a una serie di importanti esperimenti genetici sulla vite. Dall'impollinazione di un fiore di Riesling con il polline di Pinot Bianco nacque l'Incrocio Manzoni 6.0.13. I tre numeri stanno ad indicare: il filare, la serie e il numero del ceppo sul filare che il Professore utilizzò per l'incrocio, cosa che mette in luce il metodo che egli adoperò nel condurre gli studi e il suo carattere davvero "preciso".