

## CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### “PEDEVENDA” INCOCIO MANZONI

E' prodotto nella valle di Faedo, in località Pedevenda, dove il suolo marnoso, l'esposizione a sud-est, il clima ventilato, costituiscono un ambiente ideale per Pinot e Manzoni bianco, attuali abitanti di questo zoccolo di monte.

Fine aromaticità e generosa struttura caratterizzano questo bianco. Il vigneto è di 0,95 ha con 4.500 viti/ha e resa di circa 65 q.li/ha.

#### Commenti:

Giallo intenso con riflessi verdi, ha un profumo fine di peperone, salvia e ortica, impreziosito da una gentile nota muschiata; al palato emergono, con forza, la frutta esotica, l'ananas in particolare, la freschezza della mela e della pesca, la mandorla e una sfumatura di piccante, lasciando trascorrere, numerosi, i secondi. Gustosissimo l'abbinamento con il rombo al forno con patate.



VINO	
<b>Denominazione</b>	Manzoni Bianco IGT - Vigna Pedevenda
<b>Annata</b>	2010
<b>Uve</b>	Incrocio Manzoni
<b>Tenore Alcolico</b>	13 % vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 5.000

  

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Comune di Cinto Euganeo, nella Valle di Faedo
<b>Superficie in ettari</b>	0.9
<b>Tipo di terreno</b>	marnoso, mediamente profondo, fresco, di limitata fertilità
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Sud/Sud-Est a 200 mt s.l.m.
<b>Sistema allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	4.000
<b>Età media delle viti</b>	21 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	6.800
<b>Epoca di vendemmia</b>	metà settembre

  

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	barili di legno
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	Si a 18-19 °C
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	in bianco per circa 15 giorni con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	nello stesso legno fino all'imbottigliamento (circa 9 mesi dalla vendemmia)
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	fisica con l'applicazione del freddo
<b>Conservazione</b>	possibilmente in luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio. Ottimo per 3-5 anni.