



"BIZZARRO" MANZONI MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Il "Bizarro" è uno spumante rosato dolce, particolare ed unico. Lo si ottiene dalla spumantizzazione di un vino ricavato dalle uve del vitigno Manzoni- Moscato. Queste uve possiedono le caratteristiche del Raboso Piave, vino strutturato, fresco e robusto e quelle del Moscato d'Amburgo aromatico ed elegante. Armoniosamente unite fra loro in una piacevole complicità lo rendono ideale con i dessert di fine pasto o in ogni altra ricorrenza in abbinamento ai dolci secchi, alla fine pasticceria e alle crostate alla frutta o alla crema.

Vitigno: 100% Manzoni Moscato

Zona di produzione: Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Vendemmia: Fine settembre con uva aromaticamente matura

Vinificazione : Classica vinificazione in rosato di uve ottenute dal vitigno Manzoni Moscato. L'uva raccolta a giusta maturazione, dopo la pigiatura, va in macerazione pellicolare a bassa temperatura per l'estrazione del colore e degli aromi primari del Moscato. Il mosto privato delle bucce fermenta pulito con l'ausilio di lieviti selezionati indispensabili per esaltare i particolari aromi varietali del vitigno. Terminata la fermentazione alcolica si procede alla presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat.

Alcool: 10,50%

Zuccheri: Superiore ai 50 grammi/litro

Caratteristiche organolettiche: Spumante dolce di colore rosa cerasuolo con riflessi vivaci. Particolarmente suadente all'olfatto questo vino ricorda la confettura di fragola e l'albicocca matura ma la nota predominante è sicuramente l'aroma di moscato. Forte di una buona acidità ereditata dal Raboso, il Bizarro al palato appare comunque in perfetto equilibrio fra dolcezza e freschezza. Infine una carbonica cremosa e vellutata e un retrogusto aromatico e persistente donano al degustatore piacevoli emozioni.

Abbinamenti: Le caratteristiche particolari ed uniche del Bizarro lo rendono ideale per momenti conviviali fra amici o a conclusione di un pranzo o una cena in abbinamento ai dolci secchi, alla fine pasticceria o alle crostate con confettura o crema pasticceria
Temperatura consigliata 6°-7°C.

