

Petit Manseng

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno del Jurançon, zona prossima ai Pirenei francesi atlantici. Forma superiore del Gros Manseng, presenta bacche particolarmente piccole dalla buccia spessa, che producono esigue quantità di mosto e possono restare sulla pianta fino ad autunno inoltrato, sì da concentrare lo zucchero con un processo di appassimento detto in francese “passerillage”.

L'interesse per le potenzialità di questa varietà è in continuo aumento nel nostro Agro Pontino, dove nasce a Le Ferriere (Latina) a circa 50 km a sud di Roma.

Uvaggio e vinificazione

100% Petit Manseng da uve ben mature che, però, conservano un ottimo tenore di acidità che garantisce la massima espressione varietale.

Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo (7–8° C.) per 10–12 ore. Pressatura molto lenta e soffice, nel massimo rispetto del frutto, seguita da decantazione statica naturale del mosto a 14–16° C. Avvio spontaneo della fermentazione (per esaltare le caratteristiche varietali ed aromatiche) con inoculo di lieviti al secondo giorno di fermentazione. Dopo 10 giorni, finita la fermentazione (avvenuta a 18–20° C.) il nuovo vino viene travasato e raffreddato onde evitare la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento verso marzo/aprile, dopo lunga permanenza sui lieviti.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante, profumo molto intenso, aromatico e speziato; gusto fresco, molto minerale, sapido, di ottima struttura.

Abbinamenti suggeriti

Ideale con lo “Scorfano di Ponza all’Acqua Pazza”.

Note di degustazione
