

# 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

---

---

---

---

---

---

---

---



Approfondimenti e download della scheda in formato digitale