



MANINCOR Le Petit BIO DOC
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Alto Adige/Sudtirolo

Le Petit di Manincor è un vino dolce molto elegante a base di uve bianche raccolte tardivamente, prodotto con fermentazione spontanea in botti di rovere di medie dimensioni. Un bouquet articolato e complesso di frutta esotica, agrumi, miele, datteri e fiori bianchi accompagna un sorso ricco e dolce, sorretto da grande freschezza e mineralità

Un vitigno di nicchia, poco presente sul territorio italiano, dà vita a questo splendido "Le Petit". Un vino dolce dai profumi stratificati, che nasce dagli acini coltivati da Manincor, tenuta di Mazzon, sul versante orientale della Bassa Atesina. Una bottiglia originale e particolare, in cui freschezza e sapidità rendono il sorso appagante, e dove la componente dolce è presente con grande armonia, senza risultare mai stucchevole.

Manincor realizza questo "Le Petit" partendo da un vitigno molto particolare sito a un'altezza di circa 400 metri sul livello del mare su terreni esposti a sud, caratterizzati da un sottosuolo composto da residui di origine morenica. I grappoli vengono raccolti tardivamente, appassiti, e dopo una leggera pressatura vengono fatti fermentare in botti di legno grazie alla presenza di lieviti indigeni. "Le Petit" firmato Manincor si presenta all'occhio con un colore affascinante, che richiama il giallo dorato, attraversato da lievi venature ambrate. Magnifico il naso, ricco e complesso, dove note di frutta candita ed esotica si mescolano a sensazioni floreali. Al palato è di ottima struttura, equilibrato, con un sorso dolce perfettamente bilanciato, contraddistinto da una piacevole freschezza e da un'evidente mineralità; termina con un finale dotato di una lunga persistenza. Un'etichetta molto gradevole, perfetta per chiudere in bellezza una cena fra amici appassionati, dove la scelta del vino riveste una notevole importanza.

Vitigni: Uve bianche

Gradazione alcolica: 8.5%

Vigneti: Situati a 400 m di altitudine su terreni morenici esposti a Sud. Vendemmia tardiva

Vinificazione: Diraspatura, lenta pressatura degli acini appassiti e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in botti di legno

Filosofia produttiva: Biologici, Biodinamici.

Colore: Giallo dorato intenso tendente all'ambrato

Profumo: Ricco, articolato e complesso, con sentori di agrumi, frutta esotica, miele, canditi, datteri e fiori bianchi

Gusto: Dolce, energico e molto fresco, di ricca mineralità e lunga persistenza

Allergeni: Contiene solfiti

