



COLLALTO®

**SOGNO ROSSOROSA**  
INCROCIO MANZONI 2.15 ROSÈ  
COLLI TREVIGIANI I.G.P.

Non solo siamo gli unici a vantare le quattro tipologie degli Incrocio Manzoni nel nostro assortimento, ma abbiamo voluto fare di qualcosa più, sperimentando nuove strade, con questa versione in rosa della tipologia 2.15, comunemente conosciuta come Manzoni Rosso.

La ricerca e l'evoluzione in campo viticolo ed enologico per noi sono fondamentali e siamo convinti che il Manzoni Rosso, vinificato in rosa, abbia trovato un'espressione più giovane e moderna.

In questo modo coniughiamo la nostra volontà di mantenere i vitigni autoctoni e al tempo stesso esaudire una richiesta di mercato proponendo una versione innovativa e di tendenza.

*Not only are we the only producer whose wine portfolio vaunts all four varieties of Incrocio Manzoni, but we wanted to take another important step and experiment with new directions for these grapes. The fruit of that research is this rosé version of the 2.15 variety, commonly known as Manzoni Rosso.*

*We regard research and constant evolution in viticulture and winemaking procedures of fundamental importance, and we are convinced that this rosé version of Manzoni Rosso embodies a more youthful and modern expression of that classic grape. In offering this innovative and trend-setting wine, we are combining our commitment to preserving our native grapes with our desire to answer consumer demands.*





# COLLALTO®

## SOGNO ROSSOROSA

INCROCIO MANZONI 2.15 ROSÈ  
COLLI TREVIGIANI I.G.P.

### TERRITORIO

**Uve:** Incrocio Manzoni 2.15, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

**Ubicazione:** colline a sinistra del fiume Piave

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** tendenzialmente argilloso

### VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Epoca di vendemmia:** 15-25 settembre

### CANTINA

**Vinificazione:** dopo le operazioni di pigia-diraspatura si effettua una breve macerazione sulle bucce per poi procedere con la fermentazione. L'affinamento è eseguito in acciaio con una lunga maturazione a bassa temperatura. Il vino viene poi filtrato e imbottigliato.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Acidità:** 5 g/l

### DEGUSTAZIONE

Nel calice ha un bel colore delicato rosa salmone. Il ventaglio di profumi che si avvertono al naso richiama la frutta rossa appena raccolta e delicate sfumature floreali, con una nota spiccata di lampone e ciliegia. Al palato risulta leggermente fresco, piacevole ma al tempo stesso austero, grazie alla sua conservata identità di vino rosso. Crediamo che il Manzoni Rosso, vinificato in rosa, abbia trovato un'espressione più giovane ed al passo con i tempi.

Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 8-10°C. Accompagna alla perfezione aperitivi e piatti leggeri, pesce, carni bianche, ma risulta perfetto anche con formaggi freschi.

### SENSORY PROFILE

*The rosé appears a lovely, delicate salmon pink. A generous, multi-layered bouquet offers fragrant fresh-picked wild red berryfruit and a subtle florality, enlivened by crisp impressions of raspberry and cherry. The palate shows a nicely understated crispness, with flavours that are smooth and pleasurable yet at the same time on the austere side, as befits its underlying red-wine identity.*

*We believe that in this rosé version, Manzoni Rosso has successfully found a youthful and up-to-date expression. We recommend enjoying it slightly chilled, at 8-10°C. It is the perfect partner to aperitifs and delicate dishes, fish and lighter meats, and even with young, fresh cheeses.*

### GROWING AREA

**Grapes:** Incrocio Manzoni 2.15, grown exclusively in our estate vineyards

**Location:** hills on the left bank of the Piave river

**Aspect:** south

**Soils:** predominantly clay

### HARVEST

**Yield per hectare:** 70 quintals

**Harvest period:** 15-25 September

### WINE PRODUCTION

**Vinification:** after the clusters are de-stemmed and pressed and the wine fermented, it macerates on the skins 8-10 days; the wine then undergoes spontaneous malolactic fermentation, is filtered, and then begins its maturation.

### TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 12% vol.

**Acidity:** 5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA