CUZZIOLGRANDIVINI

Villa Minelli

Italia - Veneto - Ponzano Veneto (TV)



MANZONI PIAVE

100% Manzoni Bianco

Zona di produzione: comuni di Ponzano Veneto e Villorba
Terreno: franco-argilloso con presenza di ferro
Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta con selezione delle uve in campo
Vinificazione: le uve vengono raffreddate a 5°C prima della pressatura soffice. A questa temperatura si preserva il corredo aromatico tipico di questa varietà e si minimizzano le possibili ossidazioni. La fermentazione a temperatura controllata avviene in acciaio e in tonneaux. Permanenza sulle fecce fini con regolari bâtonnage fino all'imbottigliamento.
Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi
Profumo: note di frutta tropicale unita a sfumature più fresche di agrume, salvia e pietra focaia
Sapore: equilibrio di freschezza e di sapidità, voluminoso e avvolgente con un finale minerale
Grado Alcolico: 13% vol

Villa Minelli

Proprietà / Fondatori Edizione Property / Luciano Benetton
Inizio Attività 2006
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 10
Bottiglie prodotte 80.000



Nata nel 2006 dalla volontà di vinificare in proprio le uve delle vigne di tre Ville Venete site nei comuni trevigiani di Ponzano e di Villorba, la Società Agricola Villa Minelli, dopo i primi anni atti a sperimentare i vitigni locali ed i "singoli terroirs", con il 2012 inizia il suo percorso. Vini freschi, immediati ma soprattutto figli della propria terra, interpretati da un team di giovani e talentuosi enologi ed agronomi. La grande particolarità di questa azienda è che una parte delle vigne, così come la cantina, sono all'interno di una grande proprietà dove insistono i magazzini ed i depositi logistici di una grande società manifatturiera. Le altre vigne sono anch'esse piantate in luoghi speciali, visto che sono parte integrante del parco di tre belle Ville Venete. Tutto ciò non impedisce di produrre uve di grande qualità dalle quali si ottengono vini, capaci di un buon invecchiamento, come per Tramaviva, e dunque perfetti ambasciatori della Marca Trevigiana.