



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Mas dei Chini

MANZONI BIANCO

SCHEDA TECNICA

Questo Manzoni Bianco in purezza nasce dalle vigne più alte dell'azienda: un bianco fresco e delicatamente profumato, che conquista con la sua innata eleganza tipica dei vini di alta quota.




 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	IGT Vigneti delle Dolomiti
 UVAGGIO	100% manzoni bianco
 EVOLUZIONE	2 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol
 TEMPERATURA IDEALE	12° C
 CALICE	medio



Mas dei Chini



MANZONI BIANCO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino vivo;
-  al naso esprime un bouquet fruttato (frutta gialla matura), floreale (fiori di campo);
-  al palato si presenta fresco, sapido con un perfetto equilibrio gusto olfattivo.



VINIFICAZIONE

-  Da vigne poste a 500 metri s.l.m su una collina che guarda verso Trento.
-  È vinificato in contenitori di acciaio, dove affina per il 90% a contatto con le fecce fini, mentre la restante parte è posta in botti di legno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Manzoni Bianco di Mas dei Chini è un vino molto versatile dotato di freschezza, sapidità ed equilibrio aromatico, per questo si abbina bene con piatti freschi, leggeri, idealmente di stagione. Lo consigliamo da provare con salumi e formaggi trentini, con carni bianche e pesce fresco

- **UN VINO FRESCO**
- **SAPIDO**
- **PESCE E CARNI BIANCHE**

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

ABBINAMENTO SUGGERITO

La morbidezza del vino bianco si combina splendidamente con la cremosità e il sapore ricco del risotto allo zafferano, la cui nota distintiva crea un buon equilibrio con l'aromaticità del vino.



TROTA DI MONTAGNA

ABBINAMENTO CLASSICO

Un abbinamento territoriale perfetto è con la trota di montagna affumicata, il manzoni bianco con la sua freschezza e la sua complessità aromatica, si sposa perfettamente con la delicatezza e il sapore leggermente erbaceo della trota di montagna.



LA CANTINA

L'azienda vitivinicola Mas dei Chini è una piccola realtà contadina che si estende sulle colline a nord-ovest di Trento.

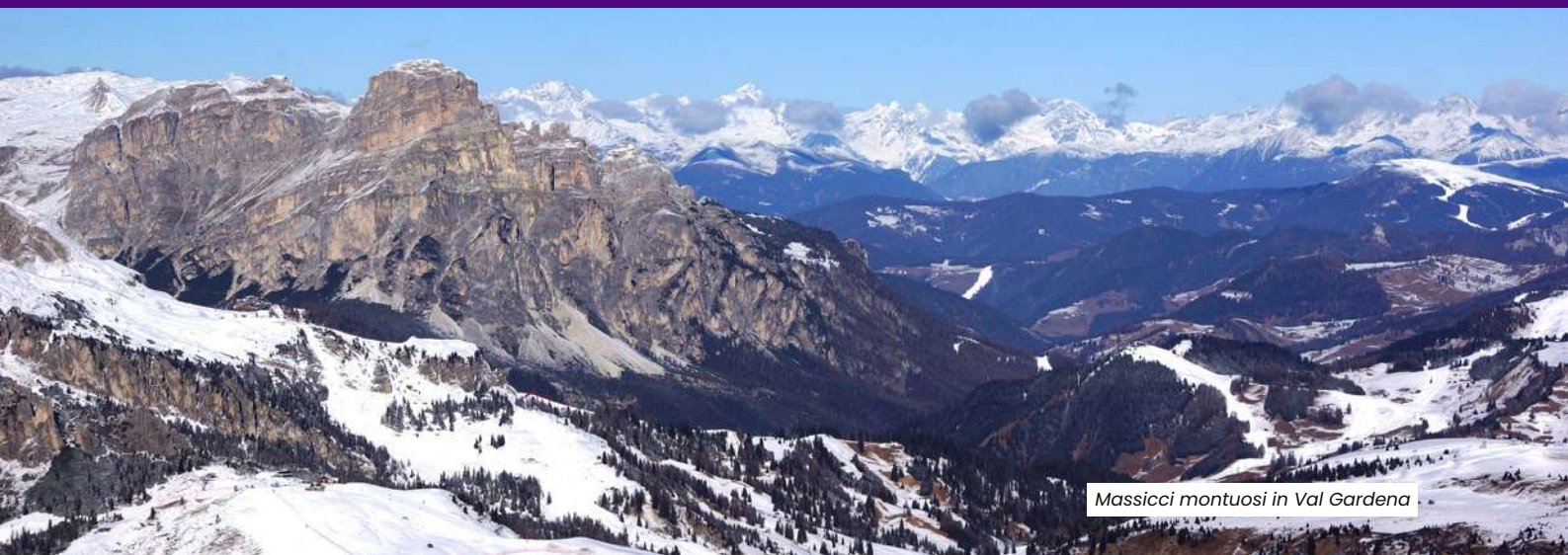
La storia è quella della famiglia Chini dal 1906, a Segno, un piccolo paese della Val di Non. Dapprima contadini e poi viticoltori, i membri della famiglia Chini si sono da sempre contraddistinti per il loro spirito di iniziativa e per le loro idee all'avanguardia.



Centro nevralgico dell'azienda è il Maso ottocentesco che si erge sulla collina Nassi di Cadino a Trento, dominandola con i suoi 5 ettari di terreni coltivati a pinot nero, chardonnay e gewürztraminer.

Proprio da questo Maso provengono le uve vinificate dai Chini e qui, nelle profondità della collina, affinano e riposano i loro pregiati Trento DOC.



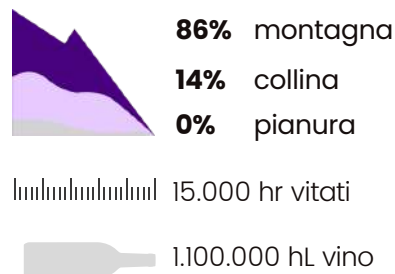


Massicci montuosi in Val Gardena

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque sia linguistico che amministrativo.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un livello qualitativo dei vini sempre molto alto, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il **Sauvignon** e il **Pinot nero**, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

LA REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE



SOTTOZONE TRENTINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



SOTTOZONE TRENTINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la **Valle dell'Adige** e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.



Lago di Garda

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

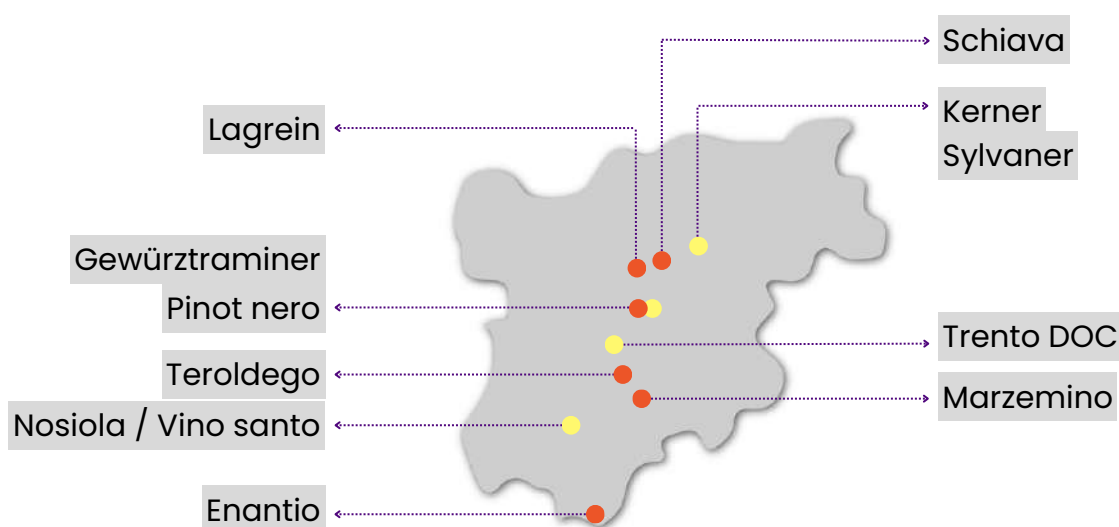
I vignaioli trentini concentrano in piccoli fazzoletti di terra tutto il loro talento e la propria passione, creando vini indimenticabili.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti soleggiati in provincia di Trento

TRENTO

La zona di Trento, oltre che per le sue bollicine Trento DOC, è famosa per i suoi vini bianchi eleganti, tipici della coltivazione di uva in terreni in alta quota.

Questo territorio si distingue per vini eleganti che esprimono un concetto di territorialità unico. Il successo e la particolarità dello spumante Trento DOC si deve proprio alle caratteristiche del territorio: la combinazione tra clima, diverse altitudini, terreni e *savoir faire* trentino lo rendono non un semplice spumante, ma uno spumante di montagna pregiatissimo, sempre più riconosciuto e premiato.

Il territorio trentino, pur piccolo, è ricoperto da **10.000 ettari di viti** con una percentuale di uva destinata alla produzione di spumante pari all'8% e una produzione di 7 milioni di bottiglie l'anno.



I vitigni godono di climi differenziati: si passa da un microclima montano a quello più mite del Garda. Fattori come l'altitudine del vigneto e l'escursione termica hanno un ruolo importante nella maturazione dell'uva influenzando le caratteristiche organolettiche dei vini.

Le varietà coltivate per lo spumante Trento DOC sono chardonnay e pinot nero.

In continuo aumento è la superficie di vigneto biologico in Trentino, naturale conseguenza dell'attenzione e della responsabilità delle case spumantistiche verso la salubrità dei prodotti.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO