

Daniel Thomases
Paolo Blasi

300

Vini

L'Italia
del nord est

Selezione d'eccellenza

*A Selection
of First-Class Wines
from Northeastern Italy*

ALTO ADIGE
FRIULI VENEZIA GIULIA
TRENTINO, VENETO



Città del Vino
Associazione Nazionale

CIVIN

2009

Il Vino: Splendido esempio di alchimia enologica: blend di vitigni bianchi con buona percentuale aromatica, caratterizzato da intense sfumature esotiche e minerali e da una struttura decisamente avvolgente e sinuosa. La prima vendemmia del Manna è datata 1995 ed il signor Franz ha inteso omaggiare nel nome e nel fascino del vino, la moglie signora Maria Luisa Manna. **Denominazione di origine:** Manna-Bianco IGT. **Vitigni:** Riesling 50%, Chardonnay 20%, Gewürztraminer, 20%, Sauvignon 10% - Gr. 13,5%. **Annate consigliate:** 2005-2004. **Zona di produzione:** Vigneti ubicati nei comuni di Montagna ed Egna tra i 240 e gli 800 mt slm su terreni argillosi, ricchi di porfido e ad alto contenuto di calcare esposti a Sud e a Sud-Ovest; le rese per ettaro variano tra i differenti vitigni: si va dai 45 hl del Traminer ai 55 hl dello Chardonnay. Produzione media: 35.00 bottiglie da 0,75 l. **L'Azienda:** Vinifica uve dal 1880 provenienti da 50 ettari di cui 28 sono di proprietà ed in parte in affitto, mentre il 22% rimanente appartiene a piccoli produttori accomunati dalla volontà di ottenere vini longevi, tipici e di alto profilo organolettico. **Tecniche di produzione:** Vinificazione separata dei vitigni a causa della differente epoca di maturazione (lo Chardonnay matura in Barrique ed il Traminer Aromatico proviene da "vendemmia tardiva"); a fermentazione ultimata i vini giovani vengono assemblati. Permanenza "sur lies" tra i 5/8 mesi.

The Wine: A splendid example of oenological alchemy: a blend of white grapes with a good aromatic percentage, characterised by intense exotic and mineral nuances and by a decidedly enveloping and sinuous structure. The first harvest of Manna was in 1995, and Mr Haas intended to pay homage to his wife, Maria Luisa Manna, in the name and fascination of the wine. **Appellation:** Manna-Bianco IGT.

Grape varieties: 50% Riesling, 20% Chardonnay, 20% Gewürztraminer, 10% Sauvignon. Alcohol content: 13.5%.

Recommended vintages: 2005-2004. **Production zone:** The vineyards are located in the Communes of Montagna and Egna, at an altitude of between 240 and 800 m a.s.l., on clayey soils that abound in porphyry and have a high content of limestone. The exposure is to the south and southwest. The yields per hectare vary according to the different types of grapes: they range from 45 hl for the Traminer to 55 hl for the Chardonnay. Average production: 35,000 (0.75-l) bottles. **The Estate:** It has been making wine since 1880, with grapes that come from 50 hectares of vineyards, 28 of which are owned by the Estate or are rented, while the remaining 22% belong to small producers whose common desire is to obtain long-lasting, typical wines that have a high organoleptic profile.

Production techniques: Wine making is done by separating the types of grapes, because of the different maturation time required (the Chardonnay matures in barriques, and the Traminer Aromatico comes from a "late harvest"). Once the maturation has finished, the young wines are assembled. They remain "sur lies" for between 5 and 8 months.

