



Svejo 2015, un vino moderno dal sapore schietto e sincero

**Svejo 2015 Manzoni Bianco 6.0.13 della Cantina Cescon è un vino genuino ed autentico, ideale se bevuto in compagnia degli amici come aperitivo o a tutto pasto. Ecco la nostra recensione.**



La passione per il vino caratterizza, fin dall'inizio, la storia della [Cantina Cescon](#). Nel 1957 il padre Italo fonda una piccola azienda e continua la strada intrapresa dal nonno Domenico, viticoltore nel territorio del Raboso di Piave. Oggi nel comune di Ormelle, a circa 30 km da Treviso, l'azienda è guidata dai tre **figli Graziella, Gloria e Domenico** e dalla mamma **Chiara**.

Tutti insieme portano avanti con amore la missione della famiglia, che si può condensare in tre parole: **tradizione, passione e innovazione**. A questi importanti valori si aggiungono il **rispetto autentico per la natura e la terra**, un'attenzione particolare per il tempo e un'estrema **cura in vigna e in cantina**. E anche il loro **Svejo 2015** è un vino dal carattere autentico. È un **Manzoni Bianco 6.0.13 in purezza**, capace di sorprendere il palato per la sua particolare finezza ed eleganza.

**Svejo 2015** è un cru nato da un vitigno autoctono originario dell'**area Doc Piave**: il **Manzoni Bianco 6.0.13**, conosciuto anche come Incrocio Manzoni. Nato dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, regala vini particolarmente fini e delicati, di buon corpo e molto equilibrati. Dopo una criomacerazione di 10-12 ore, seguita da pressatura soffice, avviene la fermentazione che dura per 18 giorni alla temperatura di 14-16° C. Segue una maturazione sur lie di 5-6 mesi in acciaio e poi un affinamento in bottiglia di 120 giorni.



## Degustazione Svejo Manzoni Bianco 2015

**Giallo paglierino**, molto trasparente e brillante.

Al naso esprime un accattivante profumo di agrumi maturi, limone, pesca gialla, albicocca. Ananas e mela si fondono poi a note floreali, speziate e ad accenni di erbe aromatiche.

---

In bocca troviamo una scrupolosa corrispondenza con quanto percepito al naso. L'ingresso al palato è particolarmente vivace, fresco, morbido e di grande piacevolezza. È un vino dalla bellissima beva, verticale, caratterizzata da purezza aromatica e precisione. Alla degustazione si rivela pieno, con un meraviglioso bouquet dalle reminiscenze floreali, e mostra un perfetto equilibrio sia con la spiccata acidità che con la persistenza decisa, dal finale di ricordi di pesca, mela cotogna e leggermente amaricante. Vino genuino ed autentico, è ideale se bevuto in compagnia degli amici come aperitivo o a tutto pasto.



**Abbinamenti.** Un vino da crudo di mare, zuppe di pesce e verdure, fritto di mare, risotto con scampi e zucchine, formaggi molli.

## La scheda del vino

**Nome cantina:** [Cescon Italo Storia e Vini s.r.l.](#)

**Nome vino:** Svejo Manzoni Bianco 2015

**Zona di produzione:** Basalghelle, San Polo di Piave

**Denominazione:** Veneto IGT

**Vitigno:** Manzoni Bianco 6.0.13 100%

**Sosta sui lieviti:** 5-6 mesi

**Colore:** Giallo paglierino

**Titolo alcolometrico:** 13 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Calice:** balloon

**Punteggio:** 90/100

**Cescon Italo Storia e Vini srl**

**Indirizzo:** Piazza dei caduti, 3 – 31024 Roncadelle di Ormelle (TV) – Italia

**E-mail:** cesconitalo@cesconitalo.it

**Web:** www.cesconitalo.it

**Data di creazione**

24/07/2017

**Autore**

amanda-arena