

Insula, il Manzoni Bianco di Tenuta San Giorgio che esalta il terroir dell'isola di Papadopoli

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Giugno 2025



Scopri “Insula”, il Manzoni Bianco di Tenuta San Giorgio, un vino che nasce sull’isola di Papadopoli, nel Veneto. Questo comunicato stampa esplora le caratteristiche uniche di questo vitigno poco conosciuto, esaltate dal terroir particolare dell’isola. Mineralità, freschezza e versatilità gastronomica sono le promesse di un’esperienza gustativa sorprendente.

C’è un vitigno, nato dall’unione per impollinazione di *Pinot Bianco* e *Riesling Renano*, che in pochi sanno raccontare davvero: il *Manzoni Bianco*. Un’uva che custodisce potenzialità ancora troppo poco esplorate, soprattutto quando coltivata in

territori che ne esaltano la complessità. È il caso di *Insula*, il *Manzoni Bianco* del Veneto IGT firmato *Tenuta San Giorgio*, che nasce sull'isola fluviale di *Papadopoli*, la più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa, formatasi dai depositi alluvionali del *Piave*. Un areale unico, fatto di ghiaie e sabbie che portano nel calice **mineralità, freschezza e profondità olfattiva**. Qui, questo vitigno è in grado di esprimersi con forza e autenticità: *Insula* è un vino di buon corpo, grande equilibrio e sorprendente capacità evolutiva. Le sue note fruttate – pesca bianca matura, fiori di campo a petalo bianco – si intrecciano con una leggera nota balsamica di eucalipto nel finale. Il sorso è avvolgente, dinamico, con una **freschezza ed una sapidità che coinvolgono e persistono**. Un bianco che non solo regge il tempo ma lo valorizza, svelando nuove sfumature con il passare degli anni. Non a caso l'annata 2023 ha ottenuto **92/100 nella guida "5StarWines – the Book 2026"** curata da *Vinitaly* e *Veronafiere*: un riconoscimento che conferma quanto anche un vino troppo poco comunicato come il *Manzoni Bianco* possa trasformarsi in una vera e propria rivelazione quando vitigno, territorio e sensibilità produttiva si incontrano.

Nelle *Grave di Papadopoli* – dove si respira un'atmosfera suggestiva legata alla memoria dei combattimenti di cui il *Piave*, fiume sacro alla patria, fu teatro durante la prima guerra mondiale – la natura ha ancora la possibilità di manifestarsi indisturbata e l'acqua è protagonista di un **paesaggio aperto che si perde verso un orizzonte tratteggiato dalle creste delle Dolomiti**. Proprio da queste montagne dalla storia millenaria provengono i ciottoli levigati che conferiscono caratteristiche uniche a questo terreno. *Insula* incarna perfettamente l'approccio produttivo di *Tenuta San Giorgio*: non solo il focus dell'azienda è nella produzione di vini che siano **espressione autentica delle terre da cui provengono e dei vitigni ad esse più legati** – tra cui varietà autoctone della tradizione locale proprio come il *Manzoni Bianco* – ma la produzione riguarda per lo più **vini**

monovarietali, in grado di restituire nel bicchiere l'espressività e la resa del vitigno in quello specifico terroir.

Grazie alla sua doppia anima e versatilità, il *Manzoni Bianco* è un vino sorprendentemente **gastronomico che si presta ad abbinamenti non scontati**. Per restare nel territorio, *Insula* si sposa magnificamente con tutti i piatti a base di asparagi, dal risotto all'asparago passato al forno con speck croccante alla lasagna di asparagi: la sua spiccata freschezza è ideale per **esaltare assaggio dopo assaggio la cremosità** di queste eccellenze culinarie locali. Ma perfette con il *Manzoni Bianco* si rivelano anche le ricette in umido del Veneto orientale, dalla seppia alla gallina alla sarda in saor. Tra le cucine internazionali, *Insula* si accompagna molto bene con i piatti **leggermente piccanti della tradizione orientale** come il pollo al curry.

Punti chiave

- **Manzoni Bianco unico:** Vitigno raro, poco comunicato, ma ricco di potenziale espressivo.
- **Territorio straordinario Papadopoli:** Isola fluviale con suoli alluvionali ideali per mineralità e profondità.
- **Vino premiato Vinitaly:** *Insula* 2023 ha ottenuto 92/100 nella guida 5StarWines – the Book 2026.
- **Gastronomia sorprendente Insula:** Fresco e versatile, perfetto con asparagi, piatti in umido e cucina asiatica.
- **Produzione monovitigno identitaria:** Tenuta San Giorgio valorizza le varietà autoctone in purezza e il terroir.

