

Tenuta San Giorgio lancia Sottosopra: il nuovo frizzante col fondo tra tradizione e innovazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Luglio 2026



Tenuta San Giorgio presenta Sottosopra, il suo primo frizzante bianco col fondo. Nato nelle Grave di Papadopoli, unisce la freschezza della glera alla complessità del manzoni bianco. Affinato sui lieviti in bottiglia per novanta-centoventi giorni, questo vino artigianale offre un sorso sapido, agrumato e dinamico, bilanciando l'antica tradizione enologica veneta con un profilo spiccatamente contemporaneo.

Tenuta San Giorgio – azienda agricola a conduzione familiare con sede a Maserada sul Piave (TV) – dà il benvenuto a **Sottosopra**, Frizzante Bianco col fondo del Veneto IGT che,

grazie alla sua composizione **85% Glera e 15% Manzoni Bianco**, rappresenta una proposta davvero unica nel panorama contemporaneo dei rifermentati.

Primo vino col fondo a debuttare nel portfolio della cantina trevigiana, *Sottosopra* offre un racconto autentico delle **Grave di Papadopoli**, l'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa su cui la Tenuta sorge, e della **doppia anima** che da sempre contraddistingue l'approccio produttivo aziendale. Il forte legame di Tenuta San Giorgio con il proprio territorio, infatti, si traduce da un lato nel rispetto e nella volontà di portarne avanti la tradizione prosecchista e dall'altro dal desiderio di valorizzare varietà autoctone locali meno conosciute, proprio come il Manzoni Bianco.

Ecco allora che in questa nuova referenza la **freschezza e la naturale immediatezza della Glera** si uniscono alla **complessità espressiva del Manzoni Bianco**, che porta nel calice tutta la ricchezza della propria eredità genetica: la tensione acida e la profondità minerale del Riesling da un lato, la morbidezza elegante ed avvolgente del Pinot Bianco dall'altro. Grazie all'incontro magnetico tra le due varietà a bacca bianca più rappresentative della cantina, *Sottosopra* restituisce nel bicchiere la vera essenza del territorio in cui ha origine: **un areale straordinario fatto di ghiaie e sabbie, formatosi dai depositi alluvionali del Piave**, che esalta il potenziale delle uve e permette loro di esprimersi con forza e genuinità.

Sottosopra reinterpreta l'identità di Tenuta San Giorgio attraverso un **prodotto dall'anima contemporanea ma tipico della tradizione veneta, il "vin col fondo"**. La rifermentazione in bottiglia di 90-120 giorni, senza *dégorgement*, con i suoi lieviti esausti sul fondo, dà vita ad un vino dalla personalità imprevedibile e multiforme, capace di coniugare carattere e indomita compostezza. L'intensità aromatica della Glera emerge con note di mela verde croccante, glicine e fiori di campo, mentre la consistenza e la lunghezza

minerale del Manzoni Bianco apportano una trama più matura, larga e carnosa. Sullo sfondo si percepiscono lievi richiami di panificazione. Al palato *Sottosopra* è teso, agrumato e sapido, supportato da una vibrante spalla acida nel medio palato e scie saline che donano persistenza ed energia. La bollicina – sottile, elegante e perfettamente integrata – accompagna il sorso senza sovrastarlo.

Il risultato è un **vino artigianale vivo, dinamico ed estremamente versatile**: ideale per un momento di convivialità informale come per un aperitivo ricercato in un contesto urbano moderno, accompagna splendidamente anche piatti della cucina locale, italiana ed internazionale, dai bigoli in salsa all'uovo in purgatorio con tartufo nero estivo, fino al Katsu Sando con salsa tartara.

Pensato per esprimere autenticità e carattere attraverso un raffinato equilibrio tra tradizione e sperimentazione, *Sottosopra* è un vino leggero e giovane che – come evoca il suo nome – capovolge gli schemi con un twist di novità.

Punti chiave

1. **Nuova etichetta Sottosopra**: il primo vino col fondo di Tenuta San Giorgio, concepito per sorprendere gli appassionati.
2. **Blend originale**: la freschezza tipica della glera incontra l'eleganza complessa e minerale del manzoni bianco.
3. **Terroir unico**: le uve provengono dalle grave di Papadopoli, arricchendo il calice con sapidità e decise note agrumate.
4. **Rifermentazione naturale**: sosta in bottiglia fino a 120 giorni senza sboccatura, per garantire un profilo gustativo dinamico.

5. **Versatilità a tavola:** ideale per accompagnare aperitivi informali e piatti ricchi della cucina italiana e internazionale.