Le Manzane presenta Marzemino, il "vino di Mozart"

marzemino-foto-534e5408

Forte e passionale come il suo colore rosso granato intenso, caldo e avvolgente come il suo nuovo packaging che evoca la dolcezza di un vellutato cremino al cioccolato. La cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (TV) lancia sul mercato internazionale il Marzemino Vino Passito in una veste grafica completamente rinnovata. Ernesto, Silvana e Marco presentano ufficialmente l'ultima novità al Prowein (dal 19 al 21 marzo) e al Vinitaly (dal 9 al 12 aprile). Dalle terre del Prosecco Superiore, patria dello spumante più famoso al mondo, la famiglia Balbinot porta a Düsseldorf e a Verona questo nettare "gentile", un rosso antico che trasuda storia ed incarna la tradizione centenaria del territorio tanto da essere citato nel Don Giovanni di Mozart da Lorenzo da Ponte, celebre librettista, nato a Ceneda a pochi chilometri da San Pietro di Feletto. L'ultima annata in cui la cantina Le Manzane ha prodotto il Marzemino è stata il 2009. Dopo una selezionata anteprima natalizia, le 4.300 bottiglie, saranno di nuovo disponibili, su prenotazione, per il settore Ho.re.ca..

marzemino_astuccioIl nuovo passito dell'azienda di San Pietro di Feletto è un vino che scalda i cuori, ideale da sorseggiare in due sotto un cielo pieno di stelle o in compagnia della famiglia e degli amici davanti ad un caminetto acceso. Il viaggio sensoriale inizia dal nuovo packaging. La grafica è originale, ma al tempo stesso semplice e pulita. Le etichette sono state studiate in tre colori diversi in modo da soddisfare l'esigenza di una visibilità alternativa per l'esposizione delle bottiglie. Le nuance richiamano i toni caldi del vino e della terra che lo ha prodotto. La fascetta e la ceralacca che sostituiscono la capsula testimoniano la manualità e garantiscono l'artigianalità del prodotto. Con il suo elegante astuccio il passito della cantina Le Manzane diventa un'idea regalo perfetta per un cadeau o per un'omaggistica aziendale.

L'uva Marzemino viene raccolta a mano a fine settembre e, dopo aver riposato sui graticci in fruttaio per qualche mese, viene bruscamente risvegliata dalla pigiatura natalizia. Segue un lungo processo di affinamento. Il risultato è un vino straordinario che mantiene ed esalta le caratteristiche dell'uva:

l’approccio olfattivo rivela un intenso profumo di ciliegia, richiami a piccoli frutti di bosco nonché ad una struttura polposa da vino rosso importante. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso cupo con una consistente struttura glicerica che lo rende particolarmente caloroso ed avvolgente in bocca. Il sapore è dolcemente temperato con un retrogusto amarognolo perfetto per accompagnare, come pochi vini, formaggi erborinati particolarmente gustosi; si sposa molto bene con la piccola pasticceria, scaglie di cioccolato e dolci in generale. Anche la vendemmia 2016 ha consentito di produrre questo nettare che sarà proposto nel 2017 in assemblaggio con una piccola parte dell’uva raccolta nel 2015 messa a riposare in fusti di legno, in un’interessante sperimentazione alternativa del prodotto.

La cantina Le Manzane si trova a San Pietro di Feletto (TV), a metà strada tra le Dolomiti e Venezia. L’azienda, a conduzione familiare, fortemente radicata nel territorio trevigiano come produttrice da più di 30 anni, distribuisce ogni anno circa 1 milione di bottiglie sia in Italia che all’estero raggiungendo 32 Paesi, tra i quali il Giappone e il Brasile. L’export rappresenta attualmente il 65% del fatturato aziendale.

Al Prowein la cantina sarà presente al Padiglione 16 - Stand H12 mentre al Vinitaly al Padiglione 4 - Stand F7.

www.lemanzane.com