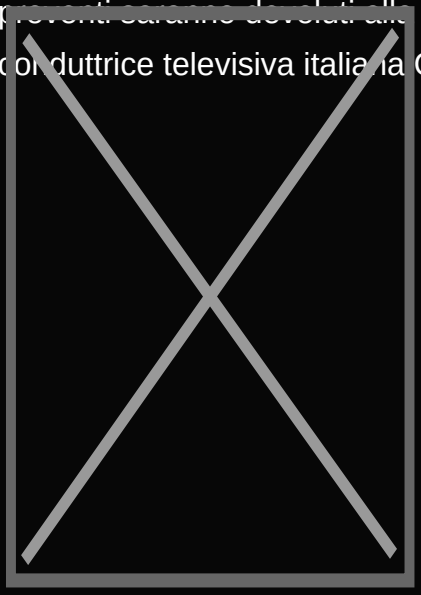
Le Manzane, il Prosecco Docg che aiuta i disabili a Natale

lm-vs17-giusy-versace-con-ernesto-balbinot-e-silvana-ceschin-titolari-le-manzane-5a0134c2

L'azienda Le Manzane celebra le festività con un'idea regalo solidale: il **Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry 2017 limited edition**. Il vino è frutto di una vendemmia solidale tra i filari di Glera organizzata il 3 settembre dalla cantina di San Pietro di Feletto (TV). Parte dei proventi saranno devoluti alla **onlus Disabili No Limits** presieduta dall'atleta paralimpica e conduttrice televisiva italiana Giusy Versace.



Le bottiglie vengono commercializzate per il **Natale 2017** nel formato da 0,75 litri e sono acquistabili in enoteca al prezzo di **14 euro**, in cantina nel nuovo Wine Shop "PaperCigno" e su ordinazione telefonando allo 0438 486606 o scrivendo a info@lemanzane.it. E' prevista la spedizione per un minimo di 6 bottiglie. Consigliata la prenotazione.

Ma tante sono le proposte per le feste da regalare e farsi regalare, da degustare assieme attorno al calore di un caminetto: dalle confezioni regalo ai formati speciali. Nel punto vendita della tenuta di San Pietro di Feletto (TV) sono disponibili, oltre alle referenze della cantina Le Manzane, anche "**I vini degli Amici di Ernesto**", una selezione di etichette provenienti dalle principali regioni vitivinicole

italiane e altri prodotti tipici italiani come olio e confetture.

INDIRIZZO E ORARI DI APERTURA - Il Wine Shop “Papercigno” si trova a San Pietro di Feletto (Treviso) in via Maset, 47/b lungo la strada provinciale 635 tra Conegliano e Tarzo. Durante le festività, fino al 6 gennaio, il punto vendita della cantina sarà aperto dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00. La domenica dalle 9.00 alle 12.00. Degustazioni guidate per gruppi su prenotazione.

La cantina Le Manzane è un’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.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - EXTRA DRY
Gradazione alcolica: 11,50%
Varietà delle uve: Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg 100%
Zona di produzione: colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene
Vendemmia: raccolta manuale da fine agosto ad inizio settembre
Caratteristiche organolettiche ed abbinamenti consigliati: colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Servire a 7-9 °C.