Arriva il nuovo brut della cantina Le Manzane

prosecco-superiore-millesimato-20-10-le-manzane-2-384aa9c9

Cresce l’attesa per il debutto del Millesimo 2017 della cantina Le Manzane. Di grande carattere e dalla freschezza sorprendente, il nuovo gioiello dell’azienda di San Pietro di Feletto (TV) è una promessa capace di emozionare chi beve con stile e sceglie la qualità. Ernesto, Silvana, Marco ed Anna presenteranno in anteprima il nuovo Spumante Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut Millesimato “20.10” al Prowein, dal 18 al 20 marzo, e al Vinitaly, dal 15 al 18 aprile. Le 39 mila bottiglie saranno disponibili, su prenotazione, da aprile nel canale Ho.re.ca..

Cuore e radici ben salde nell’area storicamente vocata alla produzione del Prosecco Superiore, il nuovo spumante è frutto di un percorso qualitativo costante in vigneto e in cantina che ha portato, 8 anni fa, alla creazione del primo Millesimo in versione Extra Dry per celebrare la nascita della nuova Docg avvenuta nel 2010. Stessa matrice, stessi valori, ma con un residuo zuccherino inferiore, la versione Brut racchiude tutta l’essenza del territorio e strizza l’occhio alla ristorazione più evoluta. Il nuovo Millesimo 2017 nasce dalle mani e dalla passione del vignaiolo Ernesto Balbinot. Si tratta di un Brut di grande personalità, come quella del suo autore, e di grande qualità grazie al lavoro manuale, attento e quotidiano, svolto in vigneto, alla graduale riduzione della produzione negli ultimi 3 anni per ottenere una maggiore concentrazione di sostanze nell’uva ed alla successiva tecnica di vinificazione che predilige una lunga sosta sui lieviti sia in prima fermentazione che nella successiva spumantizzazione. Di grande appeal anche l’elegante bottiglia a marchio con veste color nero e argento, sobria e raffinata.



Dal perlage fine e persistente, l’ultimo nato in casa Le Manzane conquista il naso con il suo profumo delicato, un’elegante intensità floreale, note agrumate, accenni di mela acerba e leggeri sentori di panificazione. Sapore pieno e cremoso, al palato mostra un attacco

deciso che si allunga in una freschezza meravigliosa con una grande piacevolezza di beva. L’armonioso e intrigante finale sapido e minerale diventa il segno distintivo di un grande spumante. Si esalta con frutti di mare e crudité di pesce. Ottimo come aperitivo. Estremamente versatile, è il vino ideale per accompagnare eventi glamour ed esclusivi, colazioni e cene di lavoro o romantiche serate al chiaro di luna.

www.lemanzane.com