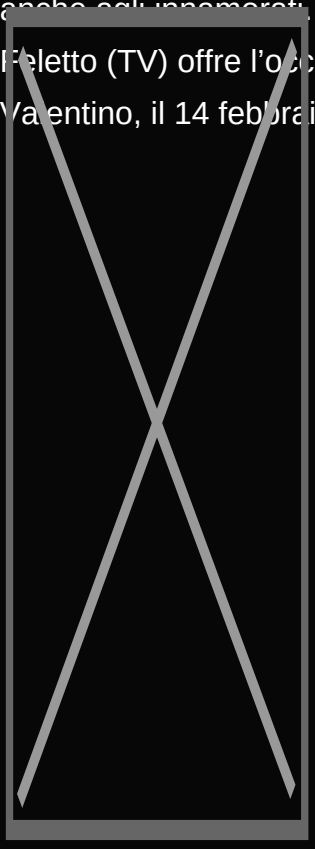
Le Manzane presenta il Prosecco Doc Rose' per festeggiare San Valentino

prosecco-doc-rose-orizzontale-9ef5d62c

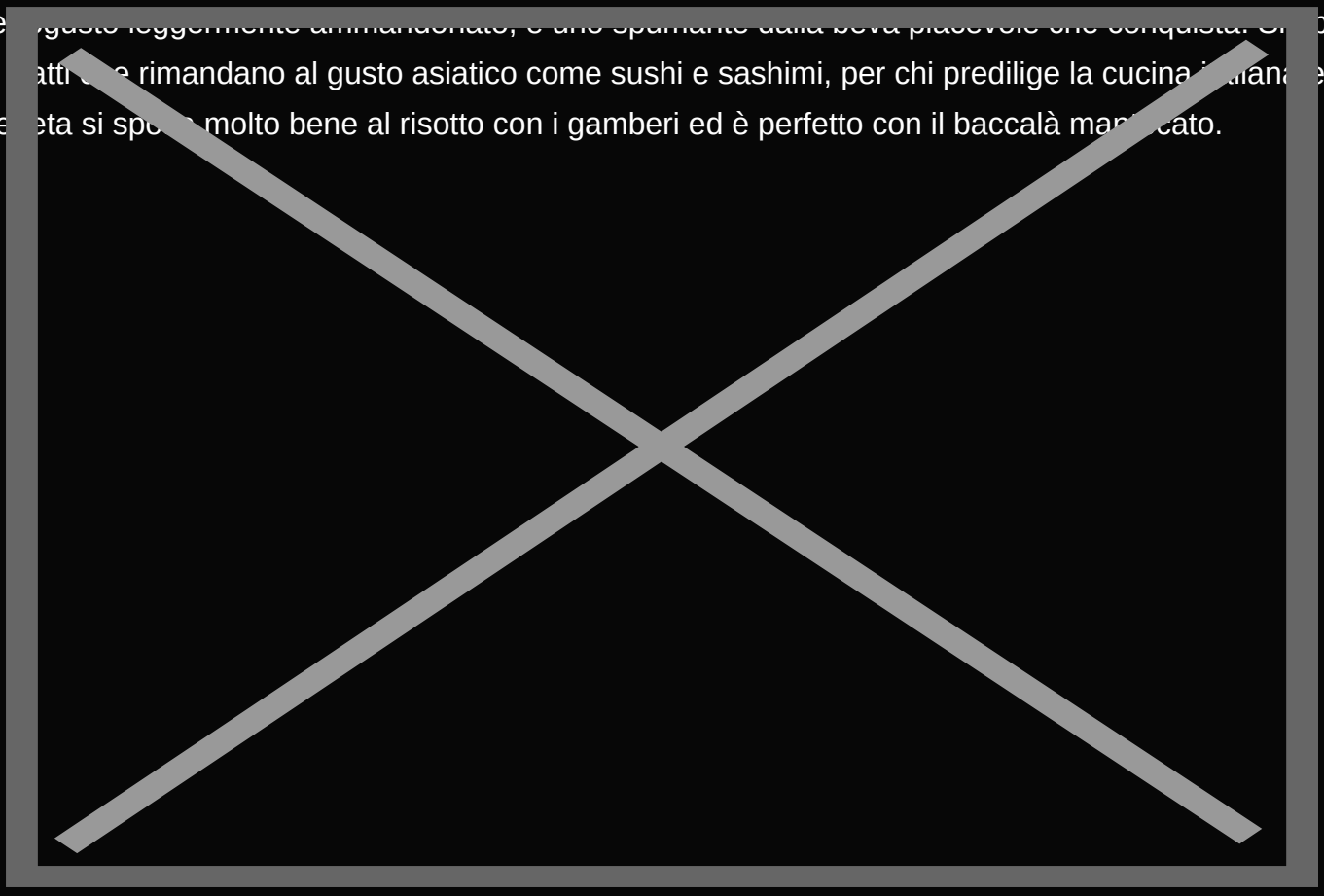
Un intrigante aroma di frutta rossa fresca, una morbida acidità e un colore che seduce: la cantina Le Manzane lancia la versione “en rose” del prosecco, un omaggio alla vita e alla voglia di ripartire, ma anche agli innamorati. Con il nuovo Prosecco DOC Rose’ Millesimato Brut, la tenuta di San Pietro di Feletto (TV) offre l’occasione perfetta per un brindisi con la persona amata nel giorno di San Valentino, il 14 febbraio.



Il nuovo spumante è in commercio da gennaio 2021. 60 mila le bottiglie prodotte. *«Abbiamo iniziato la distribuzione e i pareri che abbiamo avuto finora sono stati lusinghieri* - spiegano **Ernesto Balbinot** e **Silvana Ceschin**, titolari della cantina Le Manzane - *l’interesse c’è, il*

prosecco rose' piace». Il motivo? «Perchè rappresenta la gioia di vivere, porta un raggio di sole e un po' di colore in questo periodo difficile».

Nella nuova variante rose', il Glera (88%) incontra il Pinot Nero (12%). La breve macerazione a contatto con le bucce dell'uva a bacca nera conferisce al vino un colore delicato e una veste romantica: un rosa provenzale brillante con preziosi riflessi cipria. Il perlage è fine e persistente; al naso spiccano sentori di rosa, fragoline di bosco e pesca. Cremoso, fresco ed equilibrato con un re[illegible] gusto leggermente ammandorlato, è uno spumante dalla beva piacevole che conquista. Si [illegible]obina a [illegible]atti [illegible]e rimandano al gusto asiatico come sushi e sashimi, per chi predilige la cucina [illegible]taliana [illegible]e ve[illegible]eta si spo[illegible] molto bene al risotto con i gamberi ed è perfetto con il baccalà man[illegible]cato.



Il

trend sembra chiaro: le bollicine rosa sono destinate a crescere. Aumenta il consumo degli spumanti, ma anche dei vini rosati, un prodotto che strizza l'occhio alla clientela femminile, ma che con la sua versatilità viene scelto sia per festeggiare le occasioni speciali che per un aperitivo a fine giornata. *«Anche se siamo un'azienda radicata nel territorio della Docg* - continuano Ernesto e Silvana, *abbiamo voluto aggiungere questa referenza per far capire ai nostri collaboratori che siamo attenti e sensibili a ciò che succede nel mercato. Abbiamo deciso di andare incontro alle richieste della nostra*

forza vendita creando le condizioni commerciali adeguate alle esigenze del consumatore».

La cantina Le Manzane si trova a San Pietro di Feletto, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso, nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, proclamate il 7 luglio 2019 Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO. L'azienda, a conduzione familiare, è fortemente radicata nel territorio trevigiano come produttrice da quasi 40 anni. La cantina, tra le più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, distribuisce sia in Italia che all'estero raggiungendo 34 Paesi.