Le Manzane lancia tre nuovi vini: ritorno alle radici in chiave green

20260309180635lemanzane

Tre nuovi vini e un’unica visione: raccontare il territorio con passione, coerenza e autenticità senza dimenticare le proprie origini. La cantina Le Manzane si prepara al prossimo Vinitaly, a Verona dal 12 al 15 aprile (Hall 5, Stand F5), dove presenterà la Bianchetta in purezza e il Merlot declinato in due versioni diverse.

Le bollicine restano il cuore pulsante dell’azienda trevigiana, una delle più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, ma il lavoro della famiglia Balbinot, proprietaria della tenuta, non si è mai fermato a un’unica interpretazione del territorio. «*Crediamo fortemente nei vitigni che lo rappresentano davvero, in tutte le sue espressioni* - spiega Ernesto Balbinot, titolare della cantina Le Manzane -. *La scelta di vinificare la Bianchetta, vitigno storico delle nostre colline, nasce proprio da qui: dal desiderio di far rivivere un’uva autoctona, spesso silenziosa, ma capace di raccontare finezza, freschezza e autenticità. Accanto a questo, c’è la nostra tradizione con il Merlot, un vitigno che fa parte della storia agricola della nostra famiglia*». «*I due Merlot, nati da parcelle, annate e scelte di cantina differenti, esprimono, invece, due anime dello stesso vitigno: una più immediata, giocata sulla freschezza del frutto, sull’equilibrio e sulla bevibilità, l’altra, nasce da una selezione più accurata delle uve e da un affinamento più lungo, che gli conferisce maggiore struttura, profondità e capacità di evoluzione nel tempo*», conclude Ernesto Balbinot.

«*La Bianchetta, inoltre* - continua Anna Balbinot, responsabile comunicazione e marketing Le Manzane - *rientra in un progetto dedicato alla sostenibilità del packaging. Abbiamo, infatti, scelto di utilizzare bottiglie più leggere, realizzate con il 77% di vetro riciclato, così da ridurre il peso del materiale e, di conseguenza, l’impatto ambientale legato sia alla produzione sia al trasporto*». «Il prossimo Vinitaly, aggiunge Balbinot, «*sarà anche l’occasione per presentare il Fuscato in versione vegan. In realtà la nostra filosofia produttiva è già da tempo orientata verso pratiche che rispettano questo approccio. Con questo vino abbiamo semplicemente deciso di valorizzare e rendere esplicito un percorso che stiamo portando avanti in cantina*».