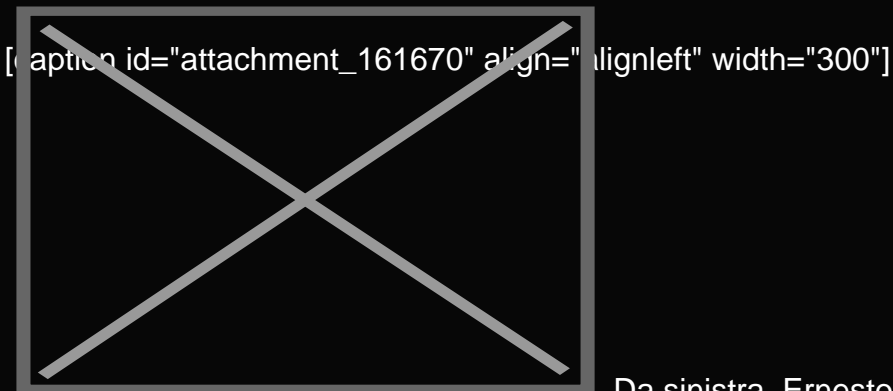


Le Manzane, spumanti in crescita a doppia cifra: oltre il 10% nel 2019

conegliano-valdobbiadene-braille-extra-dry-e-brut-74e4dab2

Il 2019 conferma il trend positivo per la cantina **Le Manzane** con un fatturato in crescita a due cifre. L'azienda spumantistica - da oltre 35 anni tra le società leader nella produzione di Prosecco Superiore, fondata nel cuore del Conegliano Valdobbiadene Docg (Tv), area oggi candidata a pieno titolo a diventare patrimonio dell'Unesco - chiude i primi 5 mesi del 2019 con un **aumento di oltre il 10%** rispetto ai primi 5 mesi del 2018. A registrare le performance migliori è il mercato italiano con un +16%, mentre continua l'espansione nei mercati esteri con un +4%.



Da sinistra, Ernesto Balbinot con la figlia Anna, la moglie

Silvana e il figlio Marco[/caption]

Anche quest'anno, il **Prosecco Superiore**, prodotto di punta dell'azienda, ha incrementato la sua presenza in tutte le principali piazze di consumo internazionali. «Il fatturato dell'export si aggira poco sopra il 60% - spiega **Ernesto Balbinot**, titolare della Società Agricola Le Manzane -. Oltre ai mercati consolidati quali Germania, Austria e Svizzera, abbiamo degli **incrementi importanti nel Nord Europa, in particolare in Svezia**. La **Russia**, dopo un biennio difficile, si sta rivelando un mercato in espansione, e anche nei **Paesi dell'Est Europa** incontriamo notevoli aumenti di fatturato. Da sottolineare l'ingresso in nuovi mercati come il **Libano** dove abbiamo concluso dei rapporti di partnership importanti. Un altro mercato, forse non usuale, che stiamo aprendo è il **Sudafrica**».

«Ma la crescita a due cifre - continua Balbinot - è dovuta molto all'aumento del fatturato in **Italia**. Oggi raccogliamo i frutti delle scelte fatte negli ultimi 3 anni con la decisione di mettere al centro dell'agenda la comunicazione dei nostri valori. Vogliamo essere presenti sui mercati non solo con la qualità dei nostri vini, ma anche con i racconti perché un bicchiere di vino racchiude in sé tradizione, storia, passione e territorio. Non a caso il nostro responsabile commerciale è un enologo. Abbiamo impostato una struttura di vendita commerciale fatta di collaboratori e non semplici raccoglitori di ordini; infatti vogliamo che i nostri nuovi agenti, e periodicamente tutta la forza vendita, vengano a visitare la cantina e il territorio per facilitare la trasmissione dell'identità aziendale. Cerchiamo sempre di essere attenti alle molteplici necessità del mercato con le confezioni particolari delle **Rive** ad esempio, che sono i "cru" del Prosecco Superiore, e le iniziative benefiche come la vendemmia solidale che organizziamo ogni anno a settembre nella nostra tenuta. Vogliamo essere per il cliente finale non un semplice fornitore, ma un partner preparato».

Importante è stato anche il lavoro di **restyling dell'immagine aziendale**. «Avere un **packaging accattivante e moderno** - aggiunge Balbinot - condiziona la scelta soprattutto sullo scaffale dove l'offerta di proseccchi e spumanti generici è ampia, quasi imbarazzante. Da uno studio condotto all'Università IULM di Milano, è emerso che, con la nuova veste grafica, glamour ed elegante, il cliente finale percepisce un prodotto di qualità elevata attribuendo al nostro Docg con l'etichetta in Braille, un prezzo superiore a quello con il quale viene immesso sul mercato, un aspetto che ci ripaga del lavoro fatto sulle confezioni delle bottiglie. Anche le referenze sono aumentate: abbiamo inserito dei nuovi prodotti e ampliato la gamma dei formati raddoppiando l'offerta dei magnum».



«Oltre a essere motivo di grande orgoglio - dichiara il titolare della

Società Agricola Le Manzane -, la crescita di fatturato testimonia la qualità che i consumatori in tutto il mondo ci riconoscono. La critica internazionale apprezza sempre di più i nostri vini e, di anno in anno,

si allunga la lista dei clienti di immagine che scelgono di inserire le nostre referenze nella loro carta dei vini con prodotti di nicchia come la tipologia Rive - i nostri **Springo Rive di Manzana** e **Rive di Formeniga** - e la tipologia **Conegliano Valdobbiadene 20.10 Prosecco Superiore** sia Brut che Extra Dry».

Le Manzane è un'azienda dinamica e in forte crescita qualitativa. Molti sono i **riconoscimenti** ricevuti negli ultimi anni come la Medaglia D'Oro al Concorso Mondiale di Bruxelles con il 20.10 Brut, le medaglie d'oro attribuite dalla rivista Gilbert & Gaillard alla linea Springo e alla linea 20.10, la conferma delle 5 Sfere con il 20.10 nella selezione Sparkle di Cucina & Vini e quest'anno la Medaglia d'Argento di Decanter per il 20.10 Extra Dry.