Le Manzane per la ricerca sulla SLA

le-manzane-prosecco-solidale-2019-6605eef9

Un'idea-regalo che riscalda il cuore e sostiene una buona causa, da mettere sotto l’albero a Natale o da stappare con parenti e amici durante le Festività: la cantina Le Manzane presenta il Prosecco Solidale 2019. Il nuovo Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry Limited Edition è frutto della vendemmia benefica dello scorso 8 settembre tra i filari di Glera della tenuta di San Pietro di Feletto (TV). Parte dei proventi, infatti, serviranno ad aiutare la ricerca sulla sclerosi laterale amiotrofica dell’Associazione Revert, grazie ad un progetto sviluppato in collaborazione con l’impresa sociale Edipo Re.

Le bottiglie, impreziosite da un bindello dedicato alla onlus e da un’etichetta in Braille, vengono commercializzate per il Natale 2019 nel formato da 0,75 litri.

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.