# Arriva il nuovo Pinot Grigio de Le Manzane

pinot-grigio-etichetta-e-fiori-fb65159e

La cantina Le Manzane cambia volto alle proprie etichette e ci mette la faccia, anzi le facce di Ernesto, Silvana, Marco e Anna. La famiglia Balbinot, proprietaria della tenuta di San Pietro di Feletto nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore oggi Patrimonio Unesco, rinnova il look dei vini fermi, in particolare degli autoctoni, e presenta una nuova referenza: un Pinot Grigio delicatamente macerato sulle bucce, elegante e raffinato, ma al tempo stesso versatile e moderno.

C'è voglia di ripartire all'azienda Le Manzane che investe su un nuovo progetto di restyling per sei dei suoi vini: Verdiso, Manzoni Bianco, Prosecco Tranquillo, Kaberlò, Cabernet e Pinot Grigio, l'ultimo arrivato, ma anche il primo ad "indossare" la nuova veste grafica. Ed è il colore a contraddistinguere il nuovo Pinot Grigio: riflessi ramati che si rispecchiano nel calice e che fanno già presagire lo stile. *«Questa tonalità è dovuta alla scelta di macerare leggermente le bucce* - spiega il titolare **Ernesto Balbinot** - *e mira ad esaltare le caratteristiche dell'uva, la sua complessità aromatica e di conseguenza anche la sua originale colorazione».* Al naso rimanda ai profumi di glicine, gelsomino e frutta a polpa gialla. Leggermente vanigliato. Piacevolmente minerale avvolge in un morbido abbraccio il palato; la sua media alcolicità lo rende versatile negli abbinamenti con primi piatti e pietanze a base di pesce e verdure.

Il Pinot Grigio debutta in questi giorni sul mercato, mentre per le altre referenze gli imbottigliamenti saranno scaglionati e comunque, dopo il periodo estivo, saranno tutte disponibili. La cantina Le Manzane intende, così, valorizzare non solo le bollicine, ma anche i vini fermi nella loro espressione territoriale più autentica. *«Sicuramente seguiremo la via maestra del Prosecco Superiore e degli altri spumanti, ma non dimentichiamo i sentieri bellissimi che possono essere percorsi con i vini tranquilli, in particolare con gli autoctoni come il Manzoni Bianco e il Verdiso, nonché la versione ferma del Prosecco, ovvero quella senza le bollicine che rappresenta la declinazione più tradizionale del Glera»*, dichiara ancora Balbinot.

La bottiglia scelta è una bordolese rivista nelle misure, altezza e larghezza, e nella forma, resa più elegante. *«Per la grafica* - aggiunge Balbinot - *abbiamo subito pensato a qualcosa di moderno e dopo una o due prove si è accesa la lampadina delle nostre facce»*. Le etichette delle bottiglie, infatti, hanno i visi stilizzati di Ernesto, Silvana, Marco e Anna. Ernesto è enologo ed ha sempre vissuto tra i vigneti, apprendendo molto dal papà Osvaldo. Supervisore dell'azienda, segue in prima persona la forza vendita. Silvana, moglie di Ernesto, ha abbracciato con passione il mondo del vino, diventando un punto di riferimento aziendale per quanto riguarda l'ufficio amministrativo. La nuova generazione de Le Manzane è composta dai figli Marco e Anna. Marco, enotecnico, segue tutte le fasi della lavorazione del vino e il wine shop, ma è spesso all'estero per promuovere i vini della cantina. Anna, dopo aver studiato marketing per il settore food & wine, oggi si occupa della comunicazione aziendale: pr, promozione del prodotto, social network, canali di comunicazione online e offline, fotografia.

*«Per noi il valore della famiglia è fondamentale* - conclude Balbinot - *e proprio per questo motivo abbiamo deciso di realizzare una grafica che rappresentasse i nostri volti in maniera simpatica e sorridente, anche perché è nel nostro DNA; infatti il claim aziendale è "To Be Happy"»*.