Tenuta San Giorgio, a Vinitaly le nuove annate dei bianchi fermi Insula (2024) e Lipizzano (2023)

202504102037452021-08-03-tenuta-san-giorgio-dsc09493-edit-0e32c798

I vini di Tenuta San Giorgio - azienda agricola a conduzione familiare con sede a Maserada sul Piave (TV), nel cuore delle Grave di Papadopoli, l'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa – sono tornati in scena alla 57esima edizione di Vinitaly con **le nuove annate dei bianchi fermi Insula (2024) e Lipizzano (2023)**. Due icone artigiane della cantina in grado di esprimere con immediatezza la ricchezza dell'areale - oggi ancora poco conosciuto - da cui provengono. E' infatti il suolo di grava di origine alluvionale, snello, sciolto, caratterizzato da una tramatura ghiaiosa su un substrato limoso, a conferire ai vini di Tenuta San Giorgio la tipica mineralità e intensità di profumi.

Con le sue note spiccatamente fruttate, **Insula – il cui nome è dedicato all'isola fluviale che gli dà vita - è un Manzoni Bianco del Veneto IGT monovarietale**. L?aroma di frutta bianca matura e fiori di campo a petalo bianco, con una leggera nota di eucalipto nel finale, lasciano spazio ad un puro appagamento gustativo grazie ai sentori di pesca e ad una delicata freschezza e sapidità. Dall'unione per impollinazione di Pinot Bianco e Riesling Renano, un vino autoctono di buon corpo e grande equilibrio, capace di sorprendere anche dopo alcuni anni in bottiglia.

Tutto il savoir-faire di Tenuta San Giorgio è racchiuso nel **Bianco Veneto IGT Lipizzano**, che con il suo nome celebra il mito di San Giorgio, protettore dei cavalieri e icona della Tenuta. Anima, attitudine e talento definiscono questo vino pronto a disvelarsi dopo un lungo riposo. I raffinati sentori esotici di maracuja e litchi che si schiudono al naso lasciano poco per volta spazio all'ampiezza espressiva della frutta candita e al calore del miele d?acacia. Il connubio tra Pinot Bianco (95%) e Sauvignon (5%) genera un vino vibrante, di grande tensione, equilibrato ed intrigante, che richiama sul finale le distintive note minerali delle Grave di Papadopoli, splendidamente integrate in uno scheletro materico di polpa e sostanza.

Vinitaly ha rappresentato per Tenuta San Giorgio un'occasione fondamentale non solo per rafforzare la propria presenza nei mercati di riferimento – oltre **all'Italia, che assorbe il 65% della produzione**, le vendite sono indirizzate principalmente a Germania, Repubblica Ceca, Polonia, Olanda e Bulgaria in Europa e a Messico, Indonesia, USA e Israele al di fuori del Vecchio Continente – ma anche per individuare nuovi spazi all'estero, grazie ai preziosi incontri con i buyer internazionali che ogni anno il salone scaligero chiama a raccolta a Veronafiere.

«*In cantina si respira aria di febbrile attesa per Vinitaly, in cui giochiamo in casa con una partecipazione consolidata da ormai più di trent'anni. Quest'anno il nostro spazio espositivo si rinnova integralmente, offrendo un'esperienza immersiva di territorio* - ha detto **Michele Tombacco**, co-owner & Sales Director di Tenuta San Giorgio e quarta generazione della famiglia -. *L'obiettivo è emozionare i nostri ospiti come se stessero passeggiando tra i filari a perdita d'occhio delle nostre vigne, proiettandoli nella dimensione eterea delle Grave di Papadopoli e nell'unicità dell'ambiente fluviale alluvionale del Piave. Proprio lì dove i nostri gioielli autoctoni – Prosecco in primis, seguito dai vini territoriali flagship dell'azienda Manzoni Bianco e Raboso Malanotte - traggono le loro meravigliose caratteristiche di tipicità*».