



PRODUZENTEN
Le Manzane.
Vini eleganti aus Venetien.



In Manzana, einer sonnigen Hügellandschaft, zwischen Tarzo und Conegliano gelegen, befindet sich das Weingut Le Manzane. Hier auf der Azienda Agricola „Le Manzane“, ein Familienbetrieb mit 40 Hektar im Herzen des Conegliano Valdobbiadene Gebietes, der berühmten DOCG-Zone des Prosecco entstehen elegante Weine und Prosecco, die selbst anspruchsvolle Weinkenner überzeugen.

DIE REGION

Die Weinberge von Le Manzane befinden sich im hügeligen Gebiet zwischen den Ortschaften Tarzo und Conegliano. Diese Gegend, die Manzana genannt wird, ist den ganzen Tag über sonnenbeschienen. Die fruchtbaren Böden dieser Weinbauregion reichen bis in die letzte Eiszeit zurück. Wind, Regen und Sonne haben einen rötlichen Boden geschaffen, der zu den unverwechselbaren Aromen der Weine von Le Manzane beiträgt, die den typischen Charakter der Landschaft widerspiegeln. Das Weingut stellt seinen Prosecco ausschließlich aus Prosecco-Trauben (Glera) her, die aus den eigenen Weinbergen stammen.

DIE GESCHICHTE DES WEINGUTES

Mit Hilfe seiner Frau Elsa und später seiner Kinder gründete Osvaldo Balbinot 1958 das Familienunternehmen Le Manzane. 1984 gründete sein Sohn Ernesto „La Vigna“, ein Weingut, das sich der Herstellung von „Prosecco Conegliano Valdobbiadene“ aus den Trauben der Familie widmet und nur an lokale Restaurants und Bars verkauft. Mit dem Wunsch Ernestos, ein eigenes Unternehmen zu gründen und ausgezeichnete Perlweine zu produzieren, wurde das Weingut „Le Manzane“ gegründet, dessen hochwertige italienische Weine heute Weintrinker weltweit schätzen.

WEIN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Der Familienbetrieb, in dem die Liebe zum Wein großgeschrieben wird, ist von Tradition und Innovation gleichermaßen geprägt.

So werden die erstklassigen italienischen Weine aus Venetien im Weinkeller von Le Manzane bei natürlichen Temperaturen gelagert, um die charakteristischen fruchtig-frischen Aromen der Trauben zu bewahren. Le Manzane perfektioniert den Weinausbau mit modernsten Technologien wie thermische Weinbereitung, temperaturgesteuerte Lagerung und hochmoderne Abfüllanlagen, immer aber unter Berücksichtigung der Charakteristik und der Natur von jedem Wein. Bei dem Familienbetrieb stehen die Wünsche und Bedürfnisse des Verbrauchers im Mittelpunkt. Le Manzane geht deshalb auch neue Wege und ist offen für Innovation. So wurden im Rahmen eines mit dem Forschungsinstitut für Weinbau Conegliano entwickelten Forschungsprogramms im Jahr 1992 6.000 neue Weinableger verschiedener Sorten eingepflanzt.

Le Manzane steht für einen modernen Weinstil mit italienischer Eleganz und Weine und Prosecco, die den Charme Italiens, insbesondere Venetiens, mit seiner atemberaubenden Berglandschaft widerspiegeln. Kein Wunder, dass die Weine von Le Manzane selbst den anspruchsvollsten Weinkenner glücklich machen.

PROSECCO 2010 MILLESIMATO CONEGLIANO EXTRA DRY DOCG

Prosecco 2010 Millesimato extra dry beschreibt den Anfang einer neuen Ära, den Wendepunkt von Conegliano Valdobbiadene, den Anfang von DOCG bei Le Manzane. Ernesto Balbinot wollte zu diesem Ereignis einen Schaumwein schaffen, der die höchsten Qualitätskriterien seines Unternehmens darstellt, den Millesimato Conegliano 2010. Eine Marke, die über Jahre hinweg unverändert bleiben wird, um an die Entstehung von Prosecco Superiore DOCG zu erinnern. Der Prosecco 2010 Millesimato extra dry ist ein Allrounder zu jeder Tageszeit, das Bukett ist reich an delikaten Obstnoten, mit einem leicht floralen Charakter. Seine Perlage ist sehr fein und elegant, im Geschmack ist er extra trocken, mineralisch und lange anhaltend. Er eignet sich ausgezeichnet als Aperitif und als Abschluss eines Essens.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

