



**LE MANZANE**<sup>®</sup>  
to be happy

## Le Manzane

Società Agricola Le Manzane

Via Maset, 47/b, 31020 S. Pietro di Feletto, TV - tel +39 0438486606 - fax +39 0438787881 - info@lemanzane.it - www.lemanzane.it - Responsabili della produzione: Ernesto Balbinot (Titolare e Resp. Commerciale), Massimo Mestriner (Enologo) - Anno avviamento: 1984 - Vini prodotti: 19 - €1.000.000 - Ettari: 60 - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ❧ sì - ☺ sì - 🍷 no

### IL MIGLIOR VINO

#### Marzemino Vino Passito 2015 94

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

**Sensazioni:** massimamente denso questo grandissimo passito. Anzi col suo apparire nero, in colore e trama, ultrapastoso. Tale per la eccezionale possanza estrattiva e zuccherina del suo ricco ammoniare di uva e di sole. Il tatto sente polpa poco liquida, e molto viscosa. La potenza del grado è tale da non consentire nessuna stucchevole ridondanza ad un pur sì maestoso portato. L'acidità residua, il tannino, le spezie, la sua poderosa forza d'aroma, le altre doti che fan sì che il suo sapore d'uva, di mora, di prugna e di balsami del rovere, non voglia proprio mai, mai svanire. Un fuoriclasse assoluto di viticoltura ed enologia di rara caratura tecnica applicativa.



**Informazioni:** 🍷 - 📅29/06/17 - 📍C - 🏠d.n.f. - 🍷Marzemino

**Impressioni del produttore:** vino della tradizione. Si accompagna con dolci secchi e dolci al cioccolato. Esalta il gorgonzola e altre tipologie di formaggi erborinati.

#### GLI ALTRI VINI

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMO 20.10 2016 IP: 91**

C: 29 - E: 31 - I: 31 - ☺ - 🍷: 85.000 - 🍷: Glera

L'Azienda si trova a San Pietro di Feletto, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso nel cuore delle terre del Prosecco, candidate ad entrare nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco. La storia dell'azienda inizia nel 1958 con Osvaldo Balbinot che avvia un'attività commerciale nel settore vitivinicolo con la moglie Elsa e successivamente dal figlio Ernesto. È l'inizio di un sogno che ha percorso tre intere generazioni.

**CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE SPRINGO BRONZE 2016 IP: 91**

C: 30 - E: 31 - I: 30 - ☺ - 🍷: 18.500 - 🍷: Glera

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT 2016 IP: 89**

C: 28 - E: 30 - I: 31 - ☺ - 🍷: 150.000 - 🍷: Glera

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY 2016 IP: 88**

C: 28 - E: 29 - I: 31 - ☺ - 🍷: 150.000 - 🍷: Glera

**CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPRINGO BLUE 2016 IP: 87**

C: 28 - E: 30 - I: 29 - ☺ - 🍷: 16.000 - 🍷: Glera

#### Commento Conclusivo

Complimenti a Le Manzane, che oltre a presentare una serie di spumanti di rara e mirabile pulizia enologica esecutiva, con i vini di quest'anno ci dona una perla rara di assoluta valenza analitica e sensoriale. Un Marzemino Vino Passito in cui questa morbidiissima e fruttosissima varietà attinge vertici qualitativi mai raggiunti prima. Una potenza e una concentrazione estrattiva massima che trasformata con eccellente e raro nitore enologico ancor rifulge nel calice del suo polposo e impenetrabile nero primo. Un palato mai stucchevole ma dolcemente, tannicamente e acidamente equilibrato, che dispensa il suo interminabile mare di mora con speiosità e balsamiche dolcezze del rovere d'assoluto nitore. Splendidi per cristallinità di frutto fra gli spumanti, il Conegliano Prosecco Superiore Springo Bronze 2016; l'ancor più morbido e avvolgente, limpidissimo Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Extra Dry Millesimo 20.10 2016. Chapeau ad un vieppiù valente bicchiere.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90 (+2,27%); QQT: 8,18

Indici complessivi: C: 29,33 - E: 30,33 - I: 30,33