

### Balbinot Cuvee Prima Stella Millesimo

#### Вино Балбинот Кювэ Прима Стелла Миллезимо, игристое белое брют

**Страна:** Италия, Тревизо

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Veneto IGT

**Производитель:** Azienda Agricola "Le Manzane" Di Balbinot Ernesto

**Крепость:** 11,5%об.

**Сорта винограда:** Глера – 90%, Вердизо - 10%

**Особенность:** ручной сбор винограда

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** деликатный, утонченный, раскрывается оттенками фруктов, легкими тонами цитрусовых фруктов и нюансами выпечки

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с минеральными и цитрусовыми тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 7-9°C

**Гастрономия:** подходит для аперитива, прекрасно сочетается с легкими закусками, свежими сырами и белым мясом



### Balbinot Prosecco Treviso

#### Вино Балбинот Просекко Тревизо, игристое белое брют

**Страна:** Италия, Тревизо

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** DOC Prosecco Treviso

**Производитель:** Azienda Agricola "Le Manzane" Di Balbinot Ernesto

**Крепость:** 11,5 %об.

**Сорта винограда:** 100% - Глера

**Особенность:** ручной сбор винограда

**Цвет:** бледно-соломенный с перламутровым отблеском

**Аромат:** освежающий, раскрывается оттенками фруктов, цветов и легкими дрожжевыми нотками

**Вкус:** освежающий, округлый, сбалансированный, раскрывается оттенками зеленого яблока, цитрусовых фруктов и легкой горчинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 7-9°C

**Гастрономия:** подходит для аперитива, легким закускам, супам из морепродуктов, белому мясу



### Le Manzane Roseo

#### Вино Ле Манзане Розео, игристое розовое брют

**Страна:** Италия, Тревизо

**Регион:** Венето

**Производитель:** Azienda Agricola "Le Manzane" Di Balbinot Ernesto

**Крепость:** 11,5 %об.

**Сорта винограда:** Глера – 95%, Мерло – 5%

**Особенность:** ручной сбор винограда

**Цвет:** нежно-лососевый

**Аромат:** освежающий, раскрывается оттенками красных ягод, ежевики, смородины, малины и минеральными нюансами.

**Вкус:** освежающий, округлый, с тонами красных ягод в послевкусии

**Температура подачи:** 7-9°C

**Гастрономия:** подходит для аперитива, легким закускам и блюдам из рыбы



## Balbinot Prosecco Rose Millesimo

### Вино Балбинот Просекко Розе Миллезимо, игристое розовое брют

**Страна:** Италия, Тревизо

**Регион:** Венето

**Производитель:** Azienda Agricola "Le Manzane" Di Balbinot Ernesto

**Крепость:** 11,5 %об.

**Сорта винограда:** Глера – 85%, Пино Неро – 15%

**Выдержка:** 30 дней на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали и после розлива 30 дней в бутылке

**Особенность:** ручной сбор винограда, мягкое прессование, ферментация при низких температурах, высота виноградников 200м

**Цвет:** нежно-лососевый

**Аромат:** освежающий, гармоничный, раскрывается оттенками красных ягод, земляники, малины и цветочными нюансами

**Вкус:** освежающий, деликатный, сбалансированный, раскрывается тонами красных ягод и цветочными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8°C

**Гастрономия:** подходит для аперитива, легким закускам, блюдам из рыбы и морепродуктов



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

Предприятие было основано в 1958 году в провинции Тревизо. Освальдо Балбинот с женой Эльзой вложил немало сил в его создание.

Первые радикальные изменения происходят в 1984 году, когда сын Эрнесто, получивший диплом

винодела, создает предприятие под названием "Виноградник" и начинает производить вино для собственного винного погреба из винограда семьи, продавая затем Prosecco Conegliano Valdobbiadene. Со временем была создана отличная база для производства игристых и шипучих вин и у Эрнесто возникло желание и появились все основания продавать вина под собственным брендом. Тогда-то и было создано нынешнее "Manzane" вместо "Виноградника".

С трудом, страстью и настойчивостью он смог пробиться на внутреннем рынке и, в дальнейшем, выйти на международный рынок. Интерес и признание продукции Manzane идет по нарастающей.

Благодаря взаимопониманию и стремлению к общей цели Эрнесто, его жены Сильваны и сына Марко, Manzane на сегодняшний день представляет собой современное производство, с самыми новейшими технологиями организации предприятия, с эффективной системой розлива и упаковки, а также подземным винохранилищем, где вина хранятся при естественной природной температуре так, что в вине сохраняются свежесть и все вкусоароматические свойства.