

Le Manzane a Vinitaly 2026: Bianchetta, Merlot e sostenibilità per raccontare il territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Marzo 2026



La cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto porta a Vinitaly 2026 tre nuove etichette: la Bianchetta in purezza, vitigno autoctono delle colline trevigiane, e il Merlot declinato in due versioni distinte per struttura e complessità. In evidenza anche l'attenzione alla sostenibilità del packaging e la presentazione del Fuscato in versione vegan.

Tre nuovi vini e un'unica visione: raccontare il territorio con passione, coerenza e autenticità senza dimenticare le proprie origini. La cantina Le Manzane presenterà

ufficialmente al prossimo Vinitaly (Verona, 12-15 aprile, Hall 5, Stand F5) la Bianchetta in purezza e il Merlot declinato in due versioni diverse, entrambe capaci di emozionare.

Le bollicine restano il cuore pulsante dell'azienda trevigiana, una delle più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, ma il lavoro della famiglia Balbinot, proprietaria della tenuta, non si è mai fermato a un'unica interpretazione del territorio.

«Crediamo fortemente nei vitigni che lo rappresentano davvero, in tutte le sue espressioni – spiega Ernesto Balbinot, titolare della cantina Le Manzane -. La scelta di vinificare la Bianchetta, vitigno storico delle nostre colline, nasce proprio da qui: dal desiderio di far rivivere un'uva autoctona, spesso silenziosa, ma capace di raccontare finezza, freschezza e autenticità. Accanto a questo, c'è la nostra tradizione con il Merlot, un vitigno che fa parte della storia agricola della nostra famiglia».

«I due Merlot, nati da parcelle, annate e scelte di cantina differenti, esprimono, invece, due anime dello stesso vitigno: una più immediata, giocata sulla freschezza del frutto, sull'equilibrio e sulla bevibilità, l'altra, nasce da una selezione più accurata delle uve e da un affinamento più lungo, che gli conferisce maggiore struttura, profondità e capacità di evoluzione nel tempo», conclude Ernesto Balbinot.

«La Bianchetta, inoltre – continua Anna Balbinot, responsabile comunicazione e marketing Le Manzane – rientra in un progetto dedicato alla sostenibilità del packaging. Abbiamo, infatti, scelto di utilizzare bottiglie più leggere, realizzate con il 77% di vetro riciclato, così da ridurre il peso del materiale e, di conseguenza, l'impatto ambientale legato sia alla produzione sia al trasporto».

«Il prossimo Vinitaly – aggiunge Anna Balbinot – sarà anche l'occasione per presentare il Fuscato in versione vegan. In

realtà la nostra filosofia produttiva è già da tempo orientata verso pratiche che rispettano questo approccio. Con questo vino abbiamo semplicemente deciso di valorizzare e rendere esplicito un percorso che stiamo portando avanti in cantina».

Caratteristiche organolettiche

Al palato la Bianchetta si presenta morbida, fresca e minerale, con sentori di frutta a polpa bianca in cui spicca un elegante richiamo di pera che accompagna un finale armonico e persistente. Il Merlot, immediato e diretto, si svela al naso con intense note di ciliegia e amarena, arricchite da sfumature di violetta e un leggero accenno speziato. Il Fuscato, ottenuto sempre da uve Merlot, rivela già dal nome la sua maggiore complessità. Al naso esprime profumi ricchi e avvolgenti di frutta rossa matura, dove spiccano amarena, marasca e confettura di frutti rossi, accompagnati da note di cacao, leggere tostature e uno sfondo speziato elegante, con un accenno leggermente infavato.

La cantina **Le Manzane** si trova a **San Pietro di Feletto (Treviso)**, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso, nel cuore delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, proclamate il 7 luglio 2019 **Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco**. L'azienda, a conduzione familiare, è fortemente radicata nel territorio trevigiano come produttrice da **più di 40 anni**. La cantina distribuisce sia in Italia che all'estero raggiungendo **oltre 30 Paesi**.



Punti chiave

1. **Tre nuove etichette debuttano a Vinitaly 2026:** Bianchetta in purezza, Merlot fresco e Fuscato strutturato da uve Merlot selezionate.
2. **La Bianchetta recupera un vitigno autoctono storico delle colline del Conegliano Valdobbiadene,** quasi dimenticato ma ricco di identità territoriale.
3. **Due Merlot, due anime diverse:** uno immediato e beverino, l'altro affinato più a lungo per struttura e capacità evolutiva nel tempo.
4. **Packaging sostenibile per la Bianchetta:** bottiglie più leggere con il 77% di vetro riciclato per ridurre l'impatto ambientale di produzione e trasporto.

5. **Il Fuscato debutta in versione vegan**, rendendo esplicito un approccio produttivo già orientato verso pratiche rispettose di questa filosofia.