

INFORMACIBO

Nasce Sorbiwine, il sorbetto al lambrusco di Corte Manzini

Sarà presente nelle prossime fiere: al Vinitaly a Verona e Cibus a Parma

Sorbiwine nasce da un'idea di Enrico Manzini, giovane produttore dell'omonima cantina di Castelvetro (Modena), "Corte Manzini" e dalla collaborazione con la ditta SPM, azienda leader nella produzione di macchine per il gelato e granitori. "È grazie a questa sinergia che siamo arrivati –afferma - a perfezionare Sorbiwine fino a elaborarne tre deliziose varianti"



Corte Manzini, è un'azienda di Castelvetro in provincia di Modena e dal 1978 produce il miglior Lambrusco Grasparossa del territorio, tanto da essere apprezzato perfino da Luciano Pavarotti, che non se ne privava mai. A confermare il valore dei prodotti di Corte Manzini sono i premi vinti a numerosi concorsi nazionali e internazionali, con la conquista di oltre 40 medaglie oro e argento, vantando perfino un Oscar in Piemonte.

Il Lambrusco di Corte Manzini ha ottenuto la Corona tra i migliori vini autoctoni italiani e il titolo di miglior Cantina di Lambrusco nella prestigiosa selezione di Merum Germania.

Ma quello che maggiormente ci ha intrigato è la storia di come è nato il sorbetto al lambrusco.

Enrico Manzini, giovane produttore dell'omonima cantina di Castelvetro, Corte Manzini è obbligato per un decorso post-operatorio a stare un mese e mezzo a casa.

La lettura dei libri non basta per passare il tempo e allora il giovane **Enrico Manzini**, sfrutta questo periodo di convalescenza per mettere a punto un'idea che da tempo gli frullava in testa, la nascita di un prodotto nuovo, mai prima incontrato sul mercato, ed ecco che nasce il sorbetto al lambrusco. Messa a punto la ricetta, non tutto è stato facile, ma dopo prove su prove alla fine nel 2014 nasce SorbiWine, un prodotto nuovo e originale, un sorbetto dal gusto fresco e dissetante, prodotto con una base di gelato neutra, senza additivi né coloranti, e con l'immaneabile **buon Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Corte Manzini**

Sorbiwine nasce anche dalla collaborazione con la ditta SPM, azienda leader nella produzione di macchine per il gelato e granitori.

"È grazie a questa sinergia che siamo arrivati –dice ad InformaCIBO Enrico Manzini- a perfezionare Sorbiwine, fino a elaborarne tre deliziose varianti: una versione a base di Lambrusco Grasparossa 4% vol, una versione più delicata, a base di Lambrusco Grasparossa Rosè 5%vol, e una analcolica 0% vol".



Enrico Manzini con il suo Sorbiwine, in una foto INformaCIBO scattata al Sigep di Rimini

La sua composizione, fatta solo con Lambrusco Grasparossa Corte Manzini e un'apposita base gelato neutra, è stata studiata ad hoc per far sì che vengano esaltate tutte le caratteristiche organolettiche del Lambrusco e che sia possibile ottenere così non solo un vellutato sorbetto, ma anche un cremoso gelato.

La colorazione invitante, il gusto piacevole e la consistenza dissetante, lo rendono adatto ad essere servito sia come dessert che come intervallo fra varie portate di un pasto, proprio per la sua capacità di pulire il palato lasciando un gusto fresco, dolce ma non troppo, che invita a ricominciare.

Un prodotto quindi versatile e particolare, che si sta facendo strada nel panorama Enogastronomico nazionale e non solo: sarà infatti protagonista nelle prossime fiere internazionali Prowein in Germania, Vinitaly a Verona e Cibus a Parma.

Sorbiwine ha trovato riscontri molto positivi non solo in Italia, ma anche all'estero.

È infatti molto apprezzato in Svizzera, Norvegia e Germania e chissà che presto non accresca il suo favore anche in altri Paesi....le premesse positive non mancano!

sorbi
wine

*Sorbetto di
Lambrusco*
grasparossa



*100% sinfonia del gusto
solo 4% di grado alcolico*

sorbi
wine
di lambrusco grasparosso


Corte
Manzini

www.cortemanzini.it
cantinamanzini@gmail.com
3397905344



100% sinfonia del gusto
solo 4% di grado alcolico

**Sorbetto
di
Lambrusco**

fresco e delicato



Corte
Manzini

<http://www.cortemanzini.it>

cantinamanzini@gmail.com

sorbi
wine
di lambrusco grasparossa

