

MANICARDI



Manicardi porta l'antica tradizione emiliana a Identità Golose 2017



Direttamente dalle colline che circondano Castelvetro di Modena, l'Azienda Agricola Manicardi porta a Identità Golose 2017 la più antica e vera tradizione emiliana.

Nel 1980 Enzo Manicardi, innamorato di questo territorio e della sua gente schietta e sincera, decise di rimanere fedele alla cultura enogastronomica locale e di produrre con passione e dedizione Lambrusco (in particolare la pregiata varietà Grasperossa), Pignoletto e Aceto Balsamico Tradizionale, cuore e anima di quella terra.

Oggi l'azienda è guidata da Maria Livia che, fedele a quanto insegnatole da suo padre Enzo, porta avanti un messaggio di continuità e di amore per le origini, facendo della tecnologia lo strumento per esaltare al massimo i frutti che la terra sa dispensare.

Custode di una campagna generosa e dalle mille sfumature, Manicardi racchiude nei suoi prodotti l'antico sapere contadino e le intuizioni contemporanee di chi la ama e desidera mantenere la storia al passo con l'innovazione.

A Identità Golose 2017 saranno in degustazione il Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC "Vigna Cà del Fiore" (fiore all'occhiello dell'azienda, ottenuto da un unico vigneto), lo Spumante Brut Rosé "Fabula", l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio, Aceto Balsamico di Modena IGP "Nero Elisir", Aceto Balsamico di Modena IGP "Nero Elisir Gold" e Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Scudi", abbinati ad alcune sfiziose specialità.

www.manicardi.it