

VINITALY, LE MANZANE DEBUTTA CON IL GRAN CRU DEL PROSECCO SUPERIORE

30 Marzo 2023



SAN PIETRO DI FELETTO – Le sue uve crescono forti e sane nelle zone più impervie di Valdobbiadene, in una ristretta area collinare di appena 108 ettari chiamata pentagono d'oro. E Springo Gold, infatti, è il nome del nuovo Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg che **Ernesto, Silvana, Marco e Anna** presenteranno, per la prima volta, al prossimo Vinitaly (Verona, 2-5 aprile). Springo, la linea più prestigiosa della cantina Le Manzane, si arricchisce così di un nuovo spumante, prodotto in edizione limitata.

Nell'interpretazione della tenuta trevigiana il Cartizze è dry. "L'esposizione a sud della collina e la costante ventilazione consentono di ottenere delle uve con un livello di zuccheri superiore, per questo abbiamo deciso di produrlo in questa versione", spiega in una nota **Ernesto Balbinot**, titolare della cantina Le Manzane.

Questa piccola ed esclusiva area nel comune di Valdobbiadene è riconosciuta come l'apice qualitativo della denominazione Prosecco Superiore Docg grazie ad un microclima unico, un terreno ricco di minerali, il drenaggio naturale delle acque superflue e l'escursione termica che conferisce alle uve un corredo aromatico ricco ed intenso.

Sono 5.500 le bottiglie di Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg Springo Gold Dry prodotte, tutte numerate. Lo spumante si può già prenotare e si potrà acquistare anche nel wine shop on line della cantina Le Manzane a partire dal mese di aprile (<https://www.lemanzane.com/shop>).

Al Padiglione 4 - Stand F7 del Vinitaly, inoltre, la tenuta trevigiana organizzerà delle degustazioni alla cieca. Per riservare il posto scrivere a wineshop@lemanzane.it.

Springo Gold si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Perlage intenso, fine e persistente. Complesso al naso dove protagonisti sono i sentori di glicine, mela verde, pera, pesca, albicocca e note di frutti tropicali. Questa particolarità deriva dal terreno ricco di minerali di origine marina che contraddistingue il famoso pentagono d'oro del Prosecco Superiore. In bocca ha un sapore ricco, pieno e consistente. Elegante ed armonico. Un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva. Il Superiore di Cartizze si abbina perfettamente ai dolci, come il panettone, le sfogliatine di crema e i macarons alla nocciola. Sorprendente con i primi piatti delicati.

La cantina Le Manzane 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 Colline del 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 quasi 40 anni. La cantina, tra le più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, distribuisce sia in Italia che all'estero raggiungendo 36 Paesi.