Springo Green, la novità sostenibile de Le Manzane

springo-green-bottiglia-c844f350

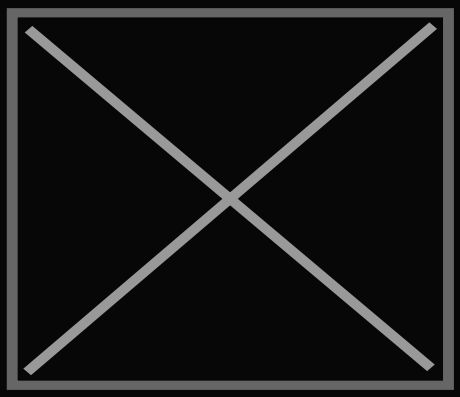
La Cantina Le Manzane proporrà in anteprima al prossimo Vinitaly (dal 10 al 13 aprile 2022) le prove di rifermentazione della vendemmia 2020, mentre lo spumante, che si chiamerà Springo Green, un Conegliano Prosecco Superiore Docg "Brut Nature" Sui Lieviti, prodotto con le uve del 2021, sarà disponibile a giugno inoltrato.

Sostenibile, con un basso residuo zuccherino, è la prima versione delle bollicine nate tra le Colline di Conegliano Valdobbiadene, oggi **Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO**. Il nuovo spumante racchiude nel calice i segreti tramandati da Osvaldo Balbinot, papà di Ernesto e nonno di Marco e Anna.

«Mi ricordo - esordisce **Ernesto Balbinot**, titolare della cantina Le Manzane - *quando da ragazzino, con papà Osvaldo e con l'unico collaboratore Bruno, facevamo le prime imbottigliate di prosecco, allora ancora Doc, un prodotto leggermente amabile che aveva fermentato parzialmente sulle bucce assumendo un colore giallo oro. Le bottiglie erano chiuse esclusivamente con il tappo a corona ed anonime. Venivano* ***imbottigliate in luna calante****, in giornate assolate dopo Pasqua e riposte una ad una in un luogo angusto, buio e basso sotto il piano di carico dove la temperatura si pensava fosse più costante*.

Le prime venivano assaggiate dopo un mese per capire se e come il vino stava rifermentando e poi, dopo tre mesi circa, le bottiglie rivedevano finalmente la luce. Venivano confezionate con una etichetta spartana ed una piccola capsula e messe in vendita. Il risultato era un prosecco frizzante, fresco che andava scaraffato per preservarne la limpidezza in quanto presentava nel fondo della bottiglia un sedimento composto dai lieviti. Questi erano i primi passi verso le spumantizzazioni che caratterizzano oggi il Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore».

*«Stiamo cercando di ricreare questa atmosfera con lo **Springo Green*** - continua Balbinot -, *un ritorno al passato, ma con le conoscenze enoiche di oggi. Una versione sostenibile del nostro Prosecco Superiore, la più integra possibile, ma sicuramente non la più semplice da ottenere. Al **Vinitaly** porteremo alcune tesi dell'annata 2020 dove il degustatore potrà cogliere le piccole sfumature di profumo e di sapore dovute alle diverse temperature di rifermentazione e ai diversi tipi di chiusura. Abbiamo scelto, per questa tipologia, la bottiglia classica color verde scuro per preservare il più a lungo possibile il prodotto. La stessa verrà incartata con una velina come i due fratelli maggiori Springo Bronze e Springo Blu, ma ci sarà la novità del cartone che sarà davvero fuori dagli schemi e che sveleremo solo al prossimo Vinitaly».*



Saranno poco più di **4 mila le bottiglie di Springo Green prodotte**. Le uve provengono da un vigneto, condotto secondo i criteri di sostenibilità **SQNPI** nel borgo di San Michele, una frazione del Comune di San Pietro di Feletto dove ha sede l'azienda, un vigneto con terreno rossastro, ricco di ferro, dalle caratteristiche uniche che si traduce nel bicchiere con **profumi floreali e delicati**. Le uve sono state raccolte a settembre inoltrato in leggera surmaturazione per dare spessore ed intensità al prodotto stesso.

«Essendo un Prosecco Superiore molto secco - conclude Ernesto Balbinot - *si abbinerà in maniera stupenda con cruditè di pesce e tartare di carne, ma permettetemi, vista la veste e la velatura che avrà il prodotto versato, potrà anche essere un'apertura intrigante per i vostri momenti più belli».*