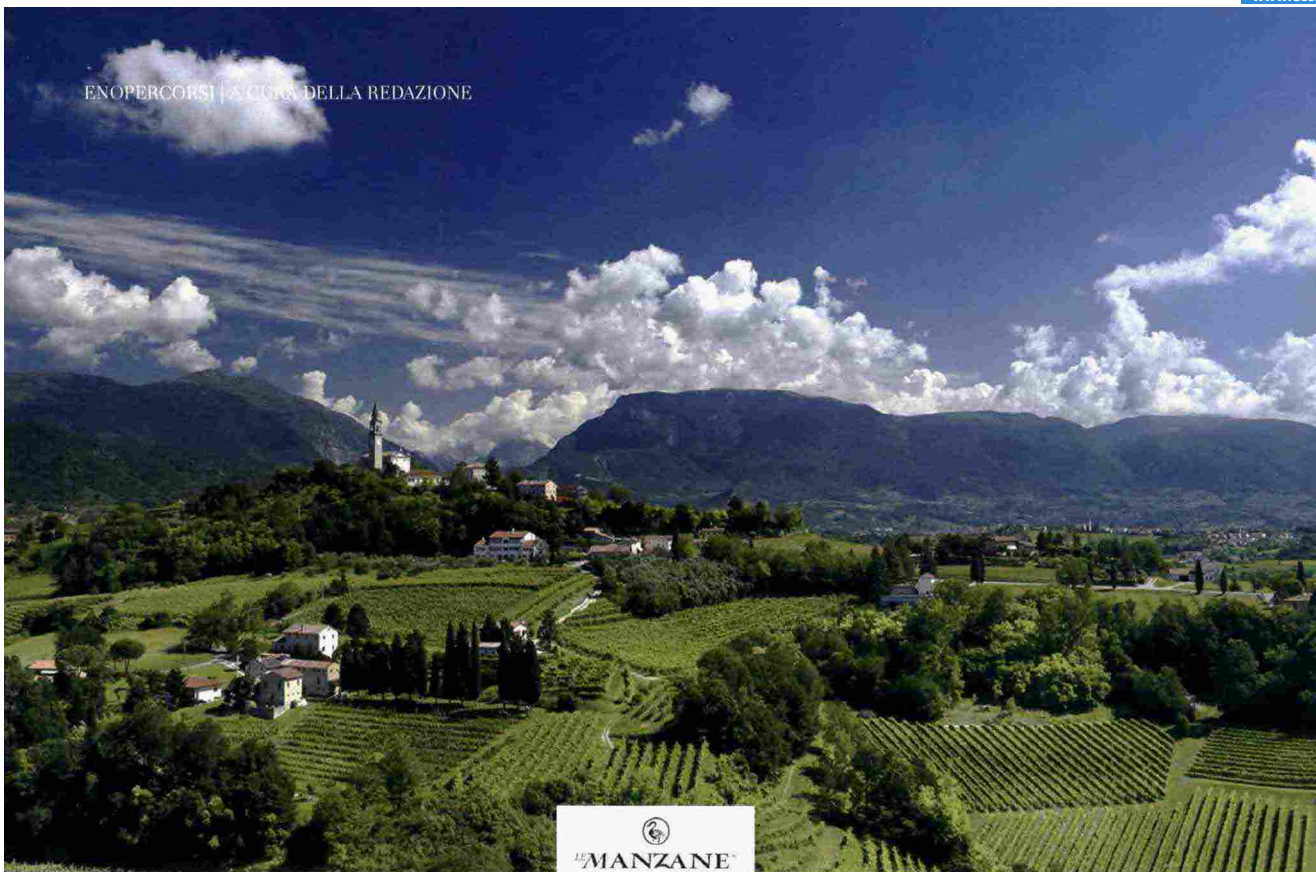


ENOPERCORSI | A CURA DELLA REDAZIONE



NEL REGNO DEL PROSECCO

A metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso, nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, la Cantina *Le Manzane* si trova in un luogo d'eccezione, che sa raccontare ed esprimere il meglio di un territorio e della sua vocazione vitivinicola.

Fondata nel 1984 a San Pietro di Felleto, nelle colline trevisane, la cantina **Le Manzane** prende il nome dalla zona collinare detta 'Manzana', un luogo di particolare pregio vitivinicolo che ospita uno dei migliori vigneti della tenuta. A 70 chilometri da Venezia e a 90 dalle splendide Dolomiti, un territorio tra terra e mare che ha visto convivere in armonia uomo e natura, diventando uno dei poli mondiali del vino. Dal 2019 le colline del **Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene** sono state dichiarate dall'UNESCO *Patrimonio dell'Umanità*. **Le Manzane**, guidata dalla famiglia **Balbinot**, ha una storia tutta familiare. Oggi in azienda lavorano Erne-

sto, la moglie Silvana e papà Osvaldo (detto Aldo), capostipite della famiglia, e i figli Marco e Anna. Da tre generazioni portano avanti una tradizione fatta di famiglia, amore e passione per il vino, rispettando ciò che la natura permette di realizzare e lavorando con persone che condividono i loro ideali.

Insieme a loro, a **Le Manzane** troviamo un team affiatato di una decina di persone, che cresce fino a 40 nei periodi della vendemmia e della potatura. Un gruppo di lavoro che produce circa 1 milione di bottiglie all'anno, destinate al mercato e ai molti mercati stranieri, che rivestono una quota del 65% di fatturato.

Società Agricola **Le Manzane** s.s.
Via Maset 47/b, 31020 San Pietro di Felleto (TV)
Tel. 0438 486606 | info@lemanzane.it
www.lemanzane.com



I Vigneti e i Vini

Sono oggi circa 82 gli ettari di terreni agricoli, quasi tutti posti in zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene. Nei vigneti, oltre al Glera, vitigno a bacca bianca, componente base per la produzione del Prosecco, vengono coltivati vitigni autoctoni come Verdiso, Manzoni Bianco, Bianchetta e Marzemino e vitigni internazionali quali Cabernet, Merlot, Chardonnay e Pinot Bianco. Un percorso che evidenzia la vocazione di questa azienda per la **tutela del proprio territorio** e delle sue vigne.

La produzione, di conseguenza, comprende le Docg di questo territorio: il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** nella versione Extra Dry e Brut, il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato "20.10"** Extra Dry e Brut, i due **Springo Conegliano Prosecco Superiore DOCG Millesimato Bronze Rive** di Manzana Dry e **Blue Rive** di Formeniga Extra Brut e **Springo Green**, un Conegliano Prosecco Superiore DOCG rifermentato in bottiglia.

La vendemmia 2022 ha visto inoltre la nascita di una nuova referenza: **Springo Gold**, un Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze che si aggiunge alla collezione *Springo*. Tra gli spumanti, la **Cantina Le Manzane** propone anche **Prosecco Millesimato Rosé Brut**. A completare la proposta della cantina, i vini autoctoni

Verdiso, Manzoni Bianco e Marzemino Passito.

A conferma della vocazione per la tutela del proprio territorio, Le **Manzane** ha aderito recentemente al progetto *Eno Bee*, per il reinserimento dell'ape in vigneto. Ha quindi realizzato il **Giardino delle Api** in località Manzana di San Pietro di Feletto (TV) dove sono state posizionate 5 cassette colorate per i piccoli insetti e dove è iniziata una produzione di miele millefiori.

