



HOME NOTIZIE **VINO**

## Le Manzane novità Cartizze – Vinality preview

Springo Gold Cartizze Dry debutta al Vinality. Solo 5.500 bottiglie numerate raccontano il pentagono d'oro secondo Le Manzane



di **Redazione**  
31 Marzo 2023



L'azienda di San Pietro di Felitto annuncia la presentazione della nuova prestigiosa etichetta in assaggio al Vinality 2023. Le vigne e le uve dei soli 108 ettari dell'area di Cartizze, nel comune di Valdobbiadene, sono da sempre quelle più ricercate dai produttori della Doeg Conegliano Valdobbiadene. Ci sono delle condizioni particolarmente favorevoli in termini climatici e di ricchezza dei suoli in sali minerali (sono argille su arenarie e morene, un tempo fondali marini) che danno alle uve maggiore energia con un eccellente quadro acido: "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 produrre il nostro Cartizze nella versione tradizionale, quella dry", spiega Ernesto Balbinot, titolare della cantina Le Manzane.



La specificità dell'area di Cartizze è stata ufficialmente riconosciuta già nel 1969 e da quel momento occupa la vetta della piramide della qualità della Doeg. Oggi infatti il valore dell'ettaro votato a Cartizze supera il milione di euro. Il nuovo nato si inserisce nella gamma Springo di Le Manzane, che comprende un Extra Brut (Springo Blue), un Dry (Springo Bronze) e un Sui Liviti Brut Nature (Springo Green), con l'appropriatissimo nome Springo Gold.



In fiera sarà possibile assaggiarlo alla cieca per capire con olfatto e gusto il linguaggio di Cartizze. Per riservare la vostra degustazione scrivere a [wineshop@lemanzane.it](mailto:wineshop@lemanzane.it)



Da sinistra Ernesto, Anna, Silvana e Marco Balbinot

### Correlati



**FRANCESCO D'AGOSTINO**  
Roma Doc a Vinality 2022



**VALENTINA VENTURATO**  
Dimore con Gusto - Il Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio



**VALENTINA VENTURATO**  
Pizza e pagnottello al Farina Kitchen di Trastevere (Roma)



**REDAZIONE**  
Livon Manditocai: Ode al Tocai

**REDAZIONE**  
Sparkle Day 2019. Intervista ad Agostino Uberti, dell'azienda...

Resta in contatto con noi! Registrati e ricevi la nostra newsletter.

Ho letto l'informativa sulla privacy e comprendo che Cucina & Vini rispetta la mia privacy e non condividerà le mie informazioni con terze parti.



ezoic report this ad

