Le Manzane presenta a Vinitaly il bollino dell'ape con la linea Springo

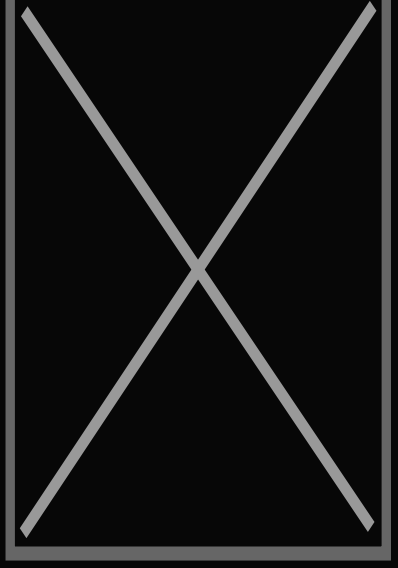
le-manzane-springo-bronze-bollino-ape-1-a46ff9d5

Sostenibilità dalla vigna alla cantina. L’azienda **Le Manzane** (TV) ha raggiunto un importante traguardo: è stata certificata la sua passione nel produrre uve con il minor impatto possibile sull’ambiente allo scopo di salvaguardare la salute degli operatori e dei consumatori. I suoi 75 ettari di vigneti, infatti, sono stati assoggettati al **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata**, SQNPI.

La nuova certificazione ministeriale, rappresentata da un **bollino con il disegno di un’ape in volo**, simbolo di laboriosità e di tutela della biodiversità, sarà presentata per la prima volta al Vinitaly 2020 (dal 19 al 22 aprile) con la **linea Springo**: **Springo Bronze Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana Docg Dry** e **Springo Blue Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Docg Brut**.

Dal 2019 le vigne della tenuta di San Pietro di Feletto (TV) vengono coltivate secondo i dettami della difesa integrata volontaria. Si tratta di un sistema che favorisce l’uso di **pratiche agronomiche non impattanti**, limitando la scelta dei prodotti fitosanitari e riducendo al minimo i trattamenti, ottenendo così produzioni più sostenibili.

Il metodo si basa sulla valorizzazione di **soluzioni alternative alla difesa chimica** al fine di contenere la diffusione degli agenti patogeni normalmente presenti nei vigneti sfruttando proprio azioni antagoniste nei confronti degli stessi, indipendentemente che siano insetti dannosi, muffe, infestanti del terreno o quant’altro.



"La strada intrapresa è quella della sostenibilità - spiega **Ernesto**

Balbinot, titolare della cantina Le Manzane - ed è un cambiamento che sta facendo la nostra cantina, ma anche altre realtà come la nostra, sensibili a questo tema. Questo risultato è il frutto di anni di lavoro. Nello specifico noi lasciamo il terreno sempre inerbito per favorire un habitat ideale per gli insetti utili nonché per preservare le importanti pendenze in collina da eventuali erosioni dovute a piogge insistenti così frequenti in questi ultimi periodi; usiamo da anni solo ed esclusivamente diserbo meccanico nel sottofila; riduciamo il numero di trattamenti e la tipologia stessa dei prodotti fitosanitari seguendo scrupolosamente il Protocollo Vitivinicolo della Docg Conegliano Valdobbiadene; utilizziamo macchine irroratrici antideriva a recupero con conseguente risparmio del prodotto e un beneficio anche economico; durante l'anno vengono effettuati lanci di insetti antagonisti per combattere gli insetti dannosi, inoltre per fare in modo che questi ultimi diminuiscano di anno in anno ci affidiamo alla confusione sessuale. Un insieme di norme e di piccoli accorgimenti che indicano una strada da percorrere verso il benessere di tutti".

La cantina ha intrapreso delle "best practices" non solo nel vigneto, ma anche in cantina, adottando un rigoroso sistema di tracciabilità, così da costruire un percorso di qualità completo, dal vigneto al consumatore: di ogni bottiglia sarà possibile conoscere le fasi di vinificazione, lavorazione e l'ubicazione del vigneto di origine.