

## IL “1924 PROSECCO”, STORIE DI VITE TRA CARPENÈ MALVOLTI E TERRITORIO TREVIGIANO



TREVISO - In principio era denominato “Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano”, oggi l’evoluzione naturale del vino spumante delle origini viene denominata “1924 Prosecco” e rappresenta l’ultima declinazione del Prosecco Superiore Docg firmato dalla Carpenè Malvolti, la storica casa spumantistica di Conegliano (Treviso) che nel 2018 celebra il 150° anniversario dalla fondazione dell’attività d’impresa e della nascita del Prosecco.

Cinque generazioni di una famiglia la cui storia è strettamente legata a quella del vino spumante più bevuto al mondo; l'unica impresa della spumantistica e della distillazione italiana ancora in mano alla medesima famiglia dal 1868.

Alla radice di tale longevità - si legge in una nota - lo spirito pionieristico basato su competenze scientifiche ed impegno etico con l'obiettivo di affinare sempre più quel vino spumante, che proprio nel 1868 il fondatore **Antonio Carpenè** aveva iniziato a produrre con l'intento di competere con l'allora più blasonato Champagne, denominandolo peraltro "Champagne italiano".

E così fu identificato sino a quando la seconda generazione della famiglia, **Etile Carpenè**, nel 1924 iscrisse per la prima volta in etichetta il nome del vitigno di riferimento, che conferiva una precisa identità ed una specifica collocazione geografica, andando di fatto ad anticipare il riconoscimento delle successive denominazioni di origine Doc (1969) e Docg (2009).

Nacque così il "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano", antesignano dell'attuale selezione che la Carpenè Malvolti ha scelto di riproporre, conferendole canoni qualitativi e sensoriali in linea con le caratteristiche del vino originario.

"Quello del 1924, pur essendo il progenitore dell'attuale - spiega la V generazione della famiglia, **Rosanna Carpenè** - era un vino per i tempi molto innovativo, anche nel metodo di spumantizzazione utilizzato. È stato il mio trisavolo **Antonio** a studiare per primo il metodo di spumantizzazione che potesse esaltare le caratteristiche del Prosecco; al mio bisnonno Etile qualche anno più tardi è toccato l'onere e l'onore di perfezionare la rifermentazione più adatta per preservare le delicate caratteristiche aromatiche del vitigno Glera".

Il 1924 Prosecco è una selezione "unica e prima", ottenuta per il 90% da uve Glera e per il restante 10% da altri storici vitigni a bacca bianca del territorio trevigiano, coltivati in vigneti situati sulle colline della Docg ad una altitudine di 150 metri sul livello del mare.

Le caratteristiche organolettiche del 1924 Prosecco descrivono una selezione più secca e strutturata, che al palato esprime un carattere deciso con note di mandorla acide e

leggermente amare, di frutta poco matura, di fiori bianchi e di freschi sentori vegetali. Ha gradazione alcolica di 11% ed è un Brut con un residuo zuccherino di 8 g/l. Sul mercato da Settembre 2018 in edizione limitata con solo 10mila bottiglie.