



## Il Bollo Rosso di Cantina Valtidone: miglior vino dell'Emilia-Romagna al Concorso Nazionale dei Vini di Pramaggiore (VE)

*La 62° edizione del Concorso Enologico nazionale dei vini DOCG, DOC e IGT di Pramaggiore (Venezia), ha premiato nuovamente tre vini della Cantina Valtidone con la Medaglia d'Oro. Quest'anno la Cantina Valtidone si aggiudica anche il Premio Città di Pramaggiore 2023 riconosciuto al vino che ha ottenuto il punteggio più alto per l'Emilia-Romagna.*

Il Concorso, che è il più antico d'Italia, è organizzato e svolto nell'ambito della Mostra Nazionale Vini Città di Pramaggiore che, quest'anno, festeggia la 77° edizione! I vini partecipanti al Concorso vengono valutati da apposite commissioni ciascuna costituita, mediante sorteggio, da cinque Enologi tra quelli nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Le commissioni utilizzano il sistema di valutazione "Union Internationale des Oenologues".

In questa edizione, Cantina Valtidone si aggiudica anche il Premio Città di Pramaggiore che viene riconosciuto al vino che ha ottenuto il punteggio più alto per la regione di appartenenza: non solo Medaglia d'Oro quindi per il **Gutturnio D.O.C Riserva "Bollo Rosso"**. Vino rosso fermo corposo, ottenuto da uve selezionate in vigne a bassa resa, di Barbera e Croatina (detta localmente Bonarda). L'affinamento avviene per un anno in barriques e da un successivo anno in bottiglia. Dal colore rosso granato intenso, ha profumo ben pronunciato e complesso di confettura di prugne. Al gusto è intenso, vigoroso e piacevole.

Gli altri due vini di Cantina Valtidone premiati con il massimo riconoscimento, Medaglia d'Oro, sono:

**Vino Spumante Brut millesimato DOC "Blanc de Blancs"**. Ottenuto, con metodo Charmat da uve di Chardonnay. È caratterizzato da perlage fine e persistente, con sentori floreali e di frutta e dal gusto fresco ed elegante.

**Colli Piacentini Malvasia D.O.C. "50 Vendemmie"** nella tipologia fermo. Questo vino nasce dalla selezione delle uve di antichi vigneti di Malvasia aromatica di Candia. Il suo colore è giallo dorato e al profumo risulta intenso, fine e complesso. Il suo gusto è secco, con una piacevole freschezza ed aromaticità accentuata anche dalle note di fiori gialli e di frutta matura.

Grande soddisfazione viene comunicata da parte dei Soci, del Consiglio di Amministrazione di Cantina Valtidone e dal Presidente Gianpaolo Fornasari, per gli ambiti premi ricevuti dal Concorso di Pramaggiore. "Siamo molto contenti che questi vini abbiano incontrato l'apprezzamento della giuria, che conferma quello dei consumatori. Aver ottenuto il Premio Città di Pramaggiore con il nostro Bollo Rosso è motivo di grande orgoglio in quanto, con questo premio, si riconosce al Gutturnio una posizione d'onore tra i vini rossi proposti dalla nostra Regione. Ci dimostra l'ottima qualità delle nostre uve, merito dell'operare dei nostri soci conferitori, e l'importanza del lavoro svolto dai nostri tecnici e cantinieri che, con grande passione, valorizzano sempre più il potenziale del nostro territorio."

