

## Tre di giugno: Medaglia d'oro per Cantina Valtidone con tre sue eccellenze al Teatro La Fenice.

*La 63° edizione del Concorso Enologico nazionale dei vini DOCG, DOC e IGT di Pramaggiore (Venezia), premia nuovamente Cantina Valtidone con la Medaglia d'Oro per tre vini d'eccellenza.*

Si dice che il tre sia il numero perfetto. Vero o no, sicuramente è un numero che a Cantina Valtidone piace molto!

Il Concorso di Pramaggiore, il più antico d'Italia a livello enologico, organizzato e svolto nell'ambito della Mostra Nazionale Vini dell'omonima Città, il tre di giugno premierà Cantina Valtidone con la Medaglia d'Oro per tre eccellenze; l'evento si terrà nella prestigiosissima sede del Teatro La Fenice di Venezia.

I tanti 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".

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 ed è seguita da un successivo anno in bottiglia. Dal colore rosso granato intenso, ha profumo ben pronunciato e complesso di confettura di frutta rossa. Al gusto è intenso, vigoroso e piacevole.

Le altre due eccellenze di Cantina Valtidone che hanno partecipato al massimo riconoscimento sono due spumanti:

**Vino Spumante Brut millesimato D.O.C. Colli Piacentini Chardonnay "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. spumante dolce "Venus"**. Questo spumante nasce dalla selezione delle uve di Malvasia aromatica di Candia. Il suo colore è giallo dorato cristallino e al profumo risulta fruttato, aromatico e floreale. Il gusto è dolce, delicato, armonico e morbido.

"Ancora una volta il Concorso di Pramaggiore riconosce la qualità dei nostri vini. Siamo felici che siano stati premiati tre tipologie di vino tra loro così diverse: un gutturnio fermo, uno spumante brut millesimato di Chardonnay e uno dolce ottenuto dalle uve di malvasia" dichiara l'enologo dott. Francesco Fissore. Il Presidente Gianpaolo Fornasari aggiunge "Questo premio, come tutti gli altri, viene condiviso con tutti coloro che si prodigano per valorizzare Cantina Valtidone: i nostri soci conferitori in primis ma anche i nostri tecnici e cantinieri che, con grande passione, mettono in evidenza sempre più il potenziale delle uve della vallata."