

Da Verona altri tre riconoscimenti agli Spumanti di Cantina Valtidone

Lo Sparkling Wine Festival, giunto alla ventiseiesima edizione, premia gli Spumanti di Cantina Valtidone con tre Attestati di Merito per Perlage, Arvange e Venus.

Lo Sparkling Wine Festival, rassegna riservata alle Aziende con sede in Veneto, Trentino-Alto Adige, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia e Emilia-Romagna, è dedicato esclusivamente ai vini Spumanti suddivisi nelle due categorie Metodo Classico e Metodo Charmat. Le valutazioni delle commissioni, composte da Maestri Assaggiatori, Tecnici Assaggiatori, Esperti Assaggiatori e Assaggiatori ONAV, sono avvenute alla cieca lo scorso mese di ottobre ed hanno decretato gli Spumanti idonei ad essere insigniti dell'Attestato di Merito. Questo riconoscimento è stato assegnato ai vini che hanno raggiunto un punteggio minimo di 85/100 secondo la scheda "Union International des Oenologues" e Cantina Valtidone ha ottenuto ben tre attestati per due "metodo classico", Perlage e Arvange e un "metodo charmat", Venus.

**Arvange** Spumante metodo classico Pas Dosé (90/100): nato come nuova esperienza, il suo nome racconta "l'orgoglio della rivincita" in esso racchiuso. Prodotto con uve di Pinot Nero ed una piccola aggiunta di Chardonnay, si è già imposto tra gli Spumanti per il suo carattere sicuro e convincente. Spuma bianca esuberante e bollicina finissima e persistente. Il colore è giallo paglierino intenso e brillante mentre il profumo è penetrante e complesso. Il sapore è secco, sapido, affilato e potente in bocca.

**Perlage** Spumante metodo classico Brut (87/100): il primo metodo classico di Cantina Valtidone che ne racconta le radici e la storia. Premiato da innumerevoli concorsi nazionali ed internazionali, è composto da 80% uve Pinot Nero e 20% Chardonnay. Il limitato tenore zuccherino e l'adeguato tenore acido garantiscono la massima ricchezza degli aromi varietali: dal profumo, inteso e penetrante, al sapore secco ed elegante.

**Venus** Colli piacentini Malvasia DOC Spumante Dolce (90/100): il metodo charmat di Cantina Valtidone che nel 2024 ha ricevuto più riconoscimenti. La delicatezza e raffinatezza sono le peculiarità di questo Spumante di uve Malvasia di Candia che ha nel perlage a grana sottile, nel profumo fruttato e floreale e nella dolcezza mai stucchevole i suoi punti di forza.

La cerimonia di premiazione è avvenuta lo scorso 3 novembre presso la settecentesca Villa Venier a Sommacampagna (Verona) cui è seguita l'apertura del Banco d'assaggio aperta al pubblico.

"Lo Sparkling Wine Festival ha una grande esperienza del mondo degli Spumanti e aver ricevuto tre Attestati di Merito ci gratifica e rende consapevoli delle grandi potenzialità che hanno le uve della Val Tidone. Le regioni partecipanti sono infatti quelle che producono i migliori Spumanti d'Italia. Grazie al lavoro esperto di enologo e cantinieri ma anche alla cura dei nostri soci viticoltori e dell'agronoma, Cantina Valtidone continuerà questo cammino intrapreso nell'eccellenza delle bollicine sviluppando sempre nuove ricerche". Con queste parole il Presidente di Cantina Valtidone ha comunicato la grande soddisfazione, condivisa dall'intero consiglio d'amministrazione.