



Comunicato stampa del 1 aprile 2019

BREGANZE DOC: A VINITALY 2019
NUOVE INTERPRETAZIONI DI VESPAIOLO

Le cantine associate portano in fiera a Verona il vino simbolo del Consorzio oltre ad altre eccellenze vinicole del territorio. Stand Consortile al Pad. 4 stand G4/G5 nell'area collettiva *Made in Vicenza*

Le Cantine del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze presenteranno in anteprima ai visitatori di **Vinitaly 2019** - dal 7 al 10 aprile - la nuova annata di **Vespaiolo**, il vino ottenuto dall'autoctona uva Vespaiola nelle diverse varianti: fermo, spumantizzato e passito, il **Torcolato**. Si potranno inoltre assaggiare gli altri vini prodotti nella D.O.C., tra tutti i tagli bordolesi che tra le colline dell'Alto Vicentino hanno trovato ottima capacità di espressione.

Durante Vinitaly, la D.O.C. Breganze sarà protagonista di **due masterclass** organizzate all'interno dell'**area della Regione Veneto** (Pad. 4 stand D4/E4) dove porterà in assaggio alcuni dei suoi vini. **Martedì 9 aprile** l'appuntamento è alle **16.30** con **Attraverso Colline e Prealpi**, degustazione guidata dai sommelier di AIS Veneto che condurrà in un viaggio tra le eccellenze vitivinicole dei Consorzi Breganze, Colli di Conegliano, Gambellara, Durello e Colli Berici. Alle **10.30** di **mercoledì 10 aprile** si terrà invece l'evento **Viaggio tra i prodotti tipici di Vicenza** della Strada del Torcolato, in collaborazione con la Strada dei Vini Colli Berici e la Strada del vino Recioto di Gambellara. In questa occasione saranno proposte alcune specialità gastronomiche del territorio vicentino, come il bacalà in abbinamento al Vespaiolo e i biscotti zaleti con un calice di Torcolato di Breganze.

All'interno della collettiva *Made in Vicenza* (**Pad. 4 stand G4/G5**) saranno presenti non solo la postazione del **Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze**, dove si alterneranno le aziende associate, ma anche gli stand di alcune cantine. **Vignaioli Contrà Soarda**, che porteranno il loro progetto "Green Card" e il *Soarda Vespaiolo biologico 2018*. **Villa**

Angarano, con il rosé biologico *5 Sisters* e il *Vespaiolo 2015*. Accanto a loro anche **Cantina Col Dovigo** con il *Vespaiolo selezione Vignariva*. **Vigneto Due Santi** che, a fianco dei classici rossi a taglio bordolese, presenterà in anteprima assoluta il *Breganze D.O.C. Pinot Bianco 2018*.

In fiera saranno presenti altre realtà consortili all'interno di propri stand. Al Padiglione 4 la **Cantina Beato Bartolomeo** che, nello Stand F7 completamente rinnovato, oltre alle etichette storiche, porterà in degustazione i suoi primi vini biologici: *Vespaiolo*, *Pinot Grigio* e *Pinot Nero DOC* dell'annata 2018. Al Pad. 7 stand B3 la **Cantina Maculan** porterà il nuovo *Valvolpara Vespaiolo 2018* e, domenica 7 marzo alle ore 13.00, ospiterà il cooking show di Simone Gottardello, chef del ristorante Evo di Bardolino e vincitore del Premio Maculan 2019. **Firmino Miotti** sarà presente invece anche quest'anno all'interno dell'Area FIVI, al Padiglione 8 stand C8 desk 2.

Ufficio stampa:

Carlotta Flores Faccio
324 6199999
carlotta@studiocru.com

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

La DOC Breganze

Il Consorzio di Tutela Vini DOC Breganze, nato nel 1982 da cinque produttori, associa oggi diciassette soci vinificatori. La zona di pertinenza è quella della Pedemontana Vicentina, da sempre terra di grande tradizione viticola, che dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino. Essa comprende i rilievi collinari e l'immediata pianura compresi tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta; di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad Ovest Thiene e ad Est Bassano del Grappa.

Dal punto di vista enologico, la D.O.C. Breganze raggruppa quindici tipologie di vini: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato, sicuramente il più famoso e rappresentativo della denominazione.