



Comunicato stampa del 4 aprile 2019

**ALLA FESTA DI PRIMAVERA DI SCHIO  
SI BRINDA ALLA NUOVA STAGIONE**

**Venerdì 12 aprile alle 20.00 al Lanificio Conte di Schio il Consorzio Colli Berici e Vicenza propone una degustazione di vini abbinata ai migliori formaggi della zona**

Un brindisi in onore della primavera. **Venerdì 12 aprile 2019** il **Lanificio Conte di Schio (Vicenza)** ospiterà alle ore **20** la ***I tesori enologici della Provincia di Vicenza***, dove il **Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza** e il **Consorzio Breganze DOC**, assieme ad altre realtà consortili del vicentino, porteranno in assaggio alcune delle loro etichette più rappresentative accompagnate dai formaggi delle **Latterie Vicentine**.

L'evento si inserisce all'interno della **Festa di Primavera** organizzata dal Comune di Schio, in programma dal 12 al 14 aprile, e sarà condotto da **Giovanni Ponchia**, Direttore del Consorzio Colli Berici e Vicenza e del Consorzio Gambellara, da **Manuel Xausa**, Coordinatore del Consorzio Breganze DOC, e da **Diletta Tonello**, Vicepresidente del Consorzio Lessini Durello.

A rappresentare l'area berica saranno il *Vicenza DOC Pinot grigio 2018* e il *Tai Rosso DOC Colli Berici 2016* e, accanto a questi, verranno proposti i vini di altre quattro realtà del territorio: il *Lessini Durello DOC Spumante*, il *Gambellara DOC Classico 2018*, il *Nero d'Arcole DOC 2016* e il *Breganze DOC Torcolato 2014*. Ad accompagnare i calici saranno i formaggi delle Latterie Vicentine e le specialità di De Pretto Ricevimenti, mentre a conclusione della degustazione si assaggerà il gateau della Pasticceria Ezio Sbabo.

La masterclass sarà accompagnata dall'intervento *I vini del nostro territorio: incontro di cultura del vino* del Wine Trainer & Degustatore Ufficiale FISAR **Andrea Da Ros**, che racconterà storie e curiosità dei tesori enologici del vicentino.

La rassegna Festa di Primavera continuerà quindi nelle giornate successive con installazioni floreali nelle piazze, mercati a tema con piante, prodotti per orti e giardini e piccole aree gourmet che animeranno la cittadina scledense.

Il costo della serata è di **15 euro**, per prenotazioni è possibile contattare l'Ufficio Promozione del Territorio - Serv. Sviluppo Economico al numero 0445-691301 o tramite email [info@visitschio.it](mailto:info@visitschio.it)

La degustazione è realizzata in collaborazione con Ascom Confcommercio Schio, Fisar Vicenza, De Pretto Ricevimenti, Latterie Vicentine, Fonte Margherita e Pro Loco Schio.

*Ufficio Stampa:*

*Carlotta Flores Faccio*  
324 6199999  
[carlotta@studiocru.com](mailto:carlotta@studiocru.com)

*Michele Bertuzzo*  
347 9698760  
[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)