

E' il Lessini Durello il miglior Metodo Classico del Veneto

La riserva Pas Dosè dell'azienda Fongaro premiata come miglior metodo classico dalla guida Vinetia. Intanto il Lessini Durello per la prima volta compare nelle guide e riviste più prestigiose.

Comunicato stampa n. 07/2018 a cura del Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Vinetia premia il Durello come migliore metodo classico italiano. E' infatti Fongaro a ritirare il prestigioso premio Fero, che premia i migliori prodotti per ogni categoria.

Un anno straordinario di riconoscimenti quello del Lessini Durello che compare per la prima volta anche tra i 100 migliori vini della **Guida Espresso con la riserva 60 mesi di Sandro de Bruno. Wine Enthusiast**, tra le più importanti riviste di settore americane, **premia con 92 punti la riserva 60 mesi dell'azienda Fattori, 91 punti il Lessini Durello metodo classico di Tonello e 89 punti il metodo italiano di Corte Moschina**, punteggi veramente eccezionali per questa giovane DOC.

Selezione in vigna e pazienza sembrano essere le chiavi di lettura del successo, anche in una stagione vendemmiale caratterizzata dall'alternanza di sole e pioggia che con costanza ha sottolineato una maturazione più tardiva della durella.

Sono oggi 400 gli ettari coltivati da circa 600 viticoltori con questa originalissima varietà sulle colline eroiche della Lessinia tra Vicenza e Verona.

«Gli indicatori che ci fanno ben sperare per il futuro - sottolinea **il Presidente del Consorzio Alberto Marchisio** - al di là di una stagione che ha richiesto una grande attenzione da parte dei nostri viticoltori per governare la produzione e difenderla dal punto di vista fitosanitario, sono i numeri che cominciano essere di tutto interesse sul fronte degli imbottigliamenti e degli investimenti.»

Anche il 2018 conferma una crescita del Lessini Durello spumante che supererà a dicembre il milione di bottiglie, un quarto delle quali realizzato con il Metodo Classico.

Per il quarto anno consecutivo, **le barbatelle di durella realizzate dai vivaisti sono in crescita e per il 2018 raggiungono la cifra record di 123.700 piante**; un indicatore di rinnovato interesse per il vitigno e per la denominazione.

Ma il dato più significativo è la crescita delle aziende che si avvicinano a questo vino; **il Consorzio di Tutela partito con 7 soci rappresenta oggi 32 aziende.**

A testimoniare il grande progresso fatto in vigna ed in cantina arrivano finalmente anche i primi riconoscimenti delle guide di settore e dei vari consorzi enologici.

Carattere e distintività del Durello saranno al centro della **prossima edizione di Durello&Friends, la kermesse che arrivata alla 16esima edizione testimonia i progressi di questa denominazione e che quest'anno si terrà a Vicenza presso Villa Bonin il 27 e 28 ottobre.**



La manifestazione vedrà due giorni di degustazione dello spumante autoctono, accompagnate da talk show, assaggi di piatti di famosi chef e tavole rotonde. Si parte sabato pomeriggio alle 17 e si replica la domenica dalle 18. Il biglietto, che costa 15 euro e dà diritto a tutte le degustazioni, si può acquistare su www.musement.com o direttamente nelle sere dell'evento.