



Durello & Friends
12 – 13 Novembre
Villa Cordellina – Vicenza

#LessiniDurello #Durella #MetodoClassico #Durello #Volcanicwines

Durello & Friends: a Vicenza, sotto il segno del Vulcano

Un fine settimana all'insegna delle bollicine d'autore, il 12 e il 13 novembre, tra gli sfarzi e l'eleganza di Villa Cordellina.

Vulcano, longevità, metodo classico, le parole chiave dell'edizione numero venti, che accoglierà tra i "friends" gli spumanti metodo classico italiani, prodotti su suolo vulcanico.

Comunicato stampa n. 7/2022 del Consorzio del Lessini Durello

Ottobre 2022 - Durello & Friends, l'evento dedicato alle bollicine di Verona e Vicenza, giunto quest'anno alla sua XX° edizione, torna a Vicenza il 12 e 13 novembre, negli spazi senza tempo di Villa Cordellina.

Doppio il filo conduttore dell'edizione di quest'anno ben sintetizzato da due parole chiave: **"vulcanicità"** e **"longevità"**.

Il Lessini Durello, nato dall'uva autoctona Durella e simbolo della spumantistica berico-scaligera, viene prodotto infatti sui Monti Lessini, area pede-montana di origine marcatamente vulcanica.

A celebrare il ventesimo compleanno della manifestazione ci saranno oltre venti aziende associate al Consorzio che metteranno in degustazione le loro migliori interpretazioni di Lessini Durello sia Metodo Classico che Metodo Charmat.

Accanto alle **bollicine native di Verona e Vicenza** saranno messi in degustazione anche i **friends**, ovvero altre pregiate bollicine che per l'edizione di quest'anno dovranno essere **spumanti Metodo Classico prodotti su suolo vulcanico in Italia**.

Per esperti ed eno-appassionati due masterclass d'autore

Particolare attenzione è stata riservata al pubblico di esperti ed appassionati che con crescente interesse seguono le evoluzioni del Lessini Durello. Proprio per loro sono state ideate due masterclass molto mirate con focus differenti: la prima **"Metodo Classico, suoli vulcanici e varietà autoctone"**, durante la quale i partecipanti saranno guidati da un professionista alla scoperta delle differenti peculiarità di spumanti metodo classico nati su suolo vulcanico in Italia; la seconda dal titolo **"Lessini Durello, longevità sui lieviti e dopo la sboccatura"**, dove invece il focus sarà totalmente incentrato sull'uva durella e sulla capacità di invecchiamento del Lessini Durello.

Per curiosi e meno esperti il personal sommelier

Durello&friends per sua stessa natura si rivolge anche al pubblico generico, composto sia da consumatori curiosi sia da quanti si avvicinano agli spumanti per la prima volta. In collaborazione con AIS Vicenza, proprio per coinvolgere i partecipanti e avvicinare al mondo del vino anche coloro che magari vi si affacciano, titubanti, la prima volta, nelle due giornate di Durello&Friends saranno presenti ai banchi d'assaggio dei **"Personal Sommelier"** vale a dire sommelier professionisti in qualità di "guide speciali" e altamente preparate che accompagneranno quanti lo vorranno in percorsi degustativi lungo le scuderie di Villa Cordellina, alla scoperta dei tratti caratteristici del Lessini Durello e dei "Friends" che saranno messi in degustazione.

Premio Giornalista Durello, Ambasciatore Durello, Ristoratore Durello

A sottolineare l'importanza che da sempre il Consorzio del Lessini Durello riserva alla divulgazione dei valori della Doc torna il premio "Giornalista Durello", "Ambasciatore Durello", "Ristoratore Durello". Tale riconoscimento intende premiare coloro che nei rispettivi ambiti di attività si sono distinti per aver raccontato la denominazione del Lessini Durello e aver contribuito alla sua promozione. La cerimonia di consegna si terrà sabato 12 novembre.

Musica, bollicine e golosi assaggi

Per tutta la durata della rassegna le fresche e pregiate bollicine messe in degustazione saranno accompagnate da golosi assaggi ispirati alla tradizione della tavola vicentina.

A creare poi la giusta atmosfera il sabato sera ci penserà la band di "Fred e i Cocchi di mamma" con il loro inconfondibile stile musicale mentre domenica ancora musica dal vivo.

Programma

SABATO 12 novembre :

SALA TIEPOLO - su invito o previa prenotazione on line

15.30 – Apertura

15.45 – Lessini Durello & Biodiversity Friends: un percorso virtuoso che guarda al futuro
Segue cerimonia di consegna del Premio Giornalista Durello, Ambasciatore Durello, Ristoratore Durello

17.00 – 18.00 – 1 °Masterclass: **Metodo Classico, suoli vulcanici e varietà autoctone**, conduce Sissi Baratella, enologo e firma di Doctor Wine (previa prenotazione on line).

18.30 – 19.30 - 2° Masterclass: **Lessini Durello, longevità sui lieviti e dopo la sboccatura**. Conduce Sissi Baratella, enologo e firma di Doctor Wine (previa prenotazione on line).

SCUDERIE VILLA CORDELLINA – ingresso per il pubblico

17.00 – apertura banco d'assaggio con tutti i produttori del Lessini Durello assieme ai "Friends"

21.00 – chiusura banco d’assaggio

Gustosi assaggi ispirati alla tradizione vicentina.

Musica: Fred e i Cocchi di mamma

DOMENICA 13 novembre

SCUDERIE VILLA CORDELLINA – ingresso per il pubblico

17.00 – apertura banco d’assaggio al pubblico con tutti i produttori del Lessini Durello assieme ai “Friends”

21.00 – chiusura banco d’assaggio

Gustosi assaggi ispirati alla tradizione vicentina.

Musica: DueTerzi

Info & prenotazioni:
www.montilessini.com
Prenota qui il tuo [calice](#)

Comunicazione & Media Relations:
Lucia Vesentini
328.4961031 – 045.7681578 - press@montilessini.com
Sito internet: www.montilessini.com