



Gennaio 2024

Calici di Lessini Durello per Amarone Opera Prima

Alle bollicine berico-scaligere il “compito” di stupire stampa italiano ed estera ed operatori di settore alla cena di gala voluta dal Consorzio di Tutela per dare il via alla rassegna che celebra il grande rosso veronese.

Saranno le sapide e fresche bollicine del **Lessini Durello** a dare il via ufficiale ad Amarone Opera Prima, l'evento ideato dal Consorzio di Tutela del Valpolicella e dedicato a tutte le interpretazioni del grade rosso veronese, in programma sabato 3 e domenica 4 febbraio al Palazzo della Gran Guardia di Verona.

Lo spumante berico-scaligero, nato dall'uva autoctona Durella, infatti sarà servito come aperitivo alla cena di gala di Amarone Opera Prima, dove oltre ai produttori e alle istituzioni, sono attesi anche gli operatori e la stampa di settore italiana ed estera.

«Da qualche anno ormai le nostre bollicine – evidenzia **Diletta Tonello, presidente del Consorzio di Tutela Lessini Durello** - sono invitate ad inaugurare questa prestigiosa rassegna nel cuore di Verona. Si tratta di un “gemellaggio” fortemente simbolico, non solo sul piano enologico ma anche su quello delle relazioni tra i protagonisti del mondo del vino: da un lato il Lessini Durello, enclave produttiva della spumantistica italiana di qualità che viene scelto come aperitivo per l'evento dell'opulento Amarone, punta di diamante della Valpolicella; dall'altro la forte spinta al dialogo tra consorzi di tutela che si impegnano sul fronte della valorizzazione e della promozione delle eccellenze enologiche di Verona».

La DOC Lessini Durello

La denominazione del Lessini Durello, riconosciuta nel 1987, conta circa 430 ettari vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza. Oggi le aziende associate al consorzio sono 34 e ogni anno viene prodotto circa 1 milione di bottiglie, di cui 750.000 con Metodo Charmat e 250.000 con Metodo Classico.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:

Lucia Vesentini

Tel : 045.7681578 – 328.4961031

www.montilessini.com