



Consorzio Valtènesi

Comunicato Stampa

Domenica di fine vendemmia nelle cantine della Valtènesi: il 6 ottobre torna Profumi di Mosto. In degustazione anche i Tre Bicchieri 2025.

La vendemmia sul Garda è ormai giunta alle sue fasi conclusive, gli ultimi grappoli stanno per essere tagliati e come ogni anno il Consorzio Valtènesi festeggia con “Profumi di Mosto”: appuntamento domenica 6 ottobre dalle 10.30 alle 18.30 con l’ormai tradizionale itinerario enogastronomico, giunto quest’anno al traguardo della 23esima edizione.

In totale saranno ben 27 le aziende aperte tra le colline, l’entroterra e i comuni rivieraschi della denominazione: una rappresentanza record per scoprire un territorio che ancora una volta si conferma punto di riferimento imprescindibile nel mondo rosé, con ben quattro etichette premiate con i Tre Bicchieri nell’edizione 2025 della storica guida “Vini d’Italia del Gambero Rosso”. Il riconoscimento è andato al Valtènesi Rosagreen 2023 di Pasini San Giovanni a Raffa di Puegnago, al Valtènesi Antietesi 2023 di Avanzi di Manerba e al Valtènesi Fontanamora di Turina di Moniga (storica azienda del territorio che ha vinto il premio per la prima volta in assoluto), oltre che ad un San Martino della Battaglia, storica denominazione tutelata dal Consorzio Valtènesi, nuovamente premiata con il Campo del Soglio ‘23 di Selva Capuzza.

Tutte le cantine premiate saranno presenti nel circuito di Profumi di Mosto 2024, ed a loro si aggiungeranno anche altre due realtà associate al Consorzio Valtènesi come Costaripa di Moniga (che ha conquistato i Tre Bicchieri con un metodo classico rosé, il Mattia Vezzola 2018) e Perla del Garda di Lonato, sul podio del Gambero con il suo Lugana Perla 2023. Inoltre sarà ovviamente possibile visitare una vasta rappresentanza di eccellenze del territorio: a Calvagese della Riviera saranno aperte anche Averoldi, Cantina La Torre e Redaelli de Zinis, a Bedizzole Averoldi Francesco, a Polpenazze Bergognini, Le Sincette e L’Ulif, a Desenzano del Garda Cà Maiol e Citari, a Lonato Cantina Saottini e Tenute del Garda, a Puegnago Cantine Scolari e Conti, Thun, a Muscoline Cascina Belmonte, La Guarda e Pietta, a Pozzolengo Cobue, a Moniga Monte Cicogna, a Padenghe Opera Roses Pratello. Un’occasione unica per scoprire scoprire i vini prodotti in prevalenza con i vitigni autoctoni Groppello e Tuchì, per conoscere i produttori sul campo ed approfondire la conoscenza del lavoro dei vignaioli della Valtènesi e della Riviera del Garda Classico.

Ogni cantina proporrà un’esperienza che prevede la degustazione di almeno tre vini con un abbinamento gastronomico a base di prodotti e piatti del territorio. Nel circuito è inoltre compresa anche la visita alla Casa del Vino della Valtènesi a villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio, dove sarà disponibile un grande banco d’assaggio con i vini di altre 13 cantine: Az. Agr. Biologica Vedrine, Antica Corte ai Ronchi, Soc. Agr. Taver., Podere dei Folli, Turina, Cantina Zatti, Samuele Casella, Le Chiusure, Venturelli, La Meridiana, Le



Gaine, Fioralba e Cantrina. In questo caso sarà anche possibile acquistare i vini in degustazione direttamente dal produttore.

Ogni visitatore potrà quindi costruirsi il proprio itinerario consultando il cartellone delle proposte sul sito ufficiale www.profumidimosto.it, dove sarà anche possibile acquistare in prevendita a 25 euro il biglietto che comprende Esperienza in cantina e visita alla casa del vino. Ricordiamo che tutti gli appuntamenti di Profumi di mosto sono a numero chiuso e con prenotazione obbligatoria sul sito, e non saranno acquistabili il giorno della manifestazione.

Ufficio Stampa Consorzio Valtènesi