



Bollicine della Lessinia a Made in Malga

La kermesse dedicata ai sapori di montagna, in programma ad Asiago a settembre, sceglie lo spumante metodo classico dei Monti Lessini come bollicina ufficiale della manifestazione

28 Agosto, 2025 - Le fresche e sapide bollicine del **Monti Lessini** sono state scelte per accompagnare le eccellenze gastronomiche di Made in Malga, il più famoso appuntamento dedicato ai sapori di montagna.

I primi due fine settimana di settembre (5-7 e 12-14), ad Asiago, lo spumante a base di uva Durella sarà la bollicina ufficiale della kermesse dedicata al formaggio di montagna e alle eccellenze d'altura, dal miele, alle marmellate, alla birra e al cibo. Lo spumante metodo classico, nato in alta collina tra **Verona e Vicenza**, avrà un suo spazio dedicato all'interno dell'area food, dove potrà essere degustato al calice con la possibilità di mettere a confronto le differenti interpretazioni.

In abbinamento alle prelibatezze montane il Monti Lessini Metodo Classico saprà certamente distinguersi come uno spumante autoctono di grande spessore e personalità, in grado di reggere l'abbinamento con i sapori forti dei piatti della tradizione montanara. In degustazione anche delle riserve maturate oltre 10 anni sui lieviti, a dimostrazione del carattere di questa bollicina in grado di battere il tempo. «Essere presenti qui con il nostro Monti Lessini Metodo Classico – **evidenzia Gianni Tessari, Presidente del Consorzio di tutela** – ha una valenza particolare poiché in questo modo si sottolinea il forte legame con il territorio proprio nell'anno in cui diventa effettiva la modifica del disciplinare di produzione. Da un punto di vista commerciale poi, vale la pena ricordare che il nostro metodo classico vuole posizionarsi tra i migliori spumanti a livello italiano e internazionale».

Carattere del vino, forza dei sapori. Quest'anno, infatti, Made in Malga aprirà i battenti anche alla cucina gourmet con le prelibatezze dello **chef stellato Alessandro Dal Degan**. Chi invece volesse deliziarsi con i piatti della tradizione in piazza Carli potrà assaggiare arrostitini di pecora tagliati al coltello, piatti montanari, degustazioni di Asiago dop di diverse stagionature, tortel di patate, gnocchi di patate di Rotzo.

L'Asiago Bistrot sarà a cura dello **chef Massimo Spallino**, dell'hotel Vecchia Stazione di Roana Canove che proporrà lasagne al forno con finferli e Asiago stagionato, canederli all'Asiago e stinco di maiale con polenta e torta di mele e, in aggiunta, il Dolomite Food, con il rosti di patate all'Asiago e i wurstel ai crauti,

Protagonista anche la pizza di montagna con **Picci di Asiago** e le sue pizze Pennar e all'Asiago, pulled pork e cipolla caramellata.

«Quest'anno Made in Malga fa un passo avanti – spiega Luca Olivan, organizzatore dell'evento – riuscendo a mettere assieme le eccellenze della Lessinia. Abbiamo uno spumante di montagna che molti ci invidiano e che sarà protagonista non solo all'assaggio in piazza Carli ma anche nelle masterclass, a dimostrazione di una maturità unica».

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 vengono prodotte circa 1 milione di bottiglie, di cui 700.000 Lessini Durello Charmat e 300.000 Monti Lessini Metodo Classico.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:

Lucia Vesentini

Tel: 045.7681578 – 328.4961031

www.montilessini.com