



ALLA CASA DEL VINO IL GRAN FINALE DI PROFUMI DI MOSTO: DEGUSTAZIONE SPECIALE IL 19 OTTOBRE

Il grande evento diffuso del Consorzio Valtènesi dedicato alla vendemmia continua con una degustazione speciale che riunirà tutte le etichette della denominazione.

Puegnago del Garda, 15 ottobre 2025 – Dopo il grande successo della 24^a edizione di *Profumi di Mosto*, che il 5 Ottobre ha richiamato oltre 1000 partecipanti lungo la sponda bresciana del Lago di Garda, il Consorzio Valtènesi si prepara a un nuovo appuntamento: **domenica 19 ottobre Villa Galnica**, sede della **Casa del Vino** ospiterà un evento speciale di degustazione, pensato come naturale prosecuzione della manifestazione.

*“Profumi di Mosto è stato per noi un momento speciale ed emozionante” commenta **Paolo Pasini**, presidente del Consorzio Valtènesi “Abbiamo aperto le porte delle cantine e del territorio per condividere con il pubblico l’essenza di questa terra e il lavoro dei nostri vignaioli, con il raccolto della fortunata vendemmia 2025 ancora in fermentazione. Il grande riscontro di questa edizione ci conferma quanto sia forte l’interesse verso vini capaci di raccontare il legame profondo con il luogo d’origine. Siamo particolarmente orgogliosi, inoltre, che quattro aziende di Valtènesi associate al Consorzio abbiano ottenuto un riconoscimento importante come i Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2026: un traguardo che premia la vocazione vitivinicola della Valtènesi, la sensibilità artigiana applicata in vigna e in cantina e che conferma la crescita costante della denominazione sul piano nazionale e internazionale. L’imminente appuntamento di domenica 19 Ottobre sarà l’occasione per ritrovare lo spirito di Profumi di Mosto degustando **tutte le etichette Valtènesi** in un’unica giornata dedicata all’identità di questo meraviglioso territorio racchiuso tra il Lago di Garda e le colline moreniche”*

La degustazione speciale permetterà di conoscere da vicino i vini della denominazione, prodotti in prevalenza con i vitigni autoctoni **Groppello** e **Tuchì**, svelando l’anima mediterranea della Valtènesi, dove carattere e leggerezza si fondono in ogni calice, definendo un’identità inconfondibile.

Tra le realtà partecipanti ci saranno anche le **quattro cantine che si sono distinte ottenendo il premio “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso 2026**: Avanzi con il Valtènesi Rosavero 2024, F.lli Turina con Valtènesi Setamora 2022, Pasini San Giovanni con il Valtènesi Lettera C 2022 e Tenute del Garda con il Valtènesi 2024

Il Consorzio Valtènesi, attraverso queste manifestazioni si fa promotore di un **turismo slow** che unisce cultura del vino, scoperta del paesaggio e convivialità, rafforzando il legame tra la Valtènesi e il suo pubblico.

CONSORZIO

VALTÈNESI

Il Consorzio Valtènesi rappresenta una delle espressioni più autentiche del vino rosé in Italia. Incastonata nella DOC Riviera del Garda Classico, questa sottozona vanta una tradizione secolare



iniziata nel 1896 con il senatore
tecnica del rosé. Qui, tra lago e colline,

Molmenti, che per primo codificò la
il vino è cultura, identità e ricerca estetica.

Grazie al microclima unico del Lago di Garda, la Valtènesi è l'area più a nord d'Europa dove crescono
ulivi e limoni. Dal 2010 la sottozona è riconosciuta ufficialmente, consacrando il suo ruolo di patria del
rosé autentico. Oggi il Consorzio riunisce 102 produttori, per lo più vignaioli indipendenti, custodi di una
filiera corta e sostenibile, che preservano ogni giorno la visione gentile e pionieristica delle origini.