

“Emilia Romagna da Bere e da Mangiare”: due “Eccellenza” a Cantina Valtidone

La Guida dell’Associazione Italiana Sommelier AIS EMILIA e AIS ROMAGNA, pubblicata con il contributo dell’Enoteca regionale Emilia-Romagna e la Regione Emilia-Romagna ha assegnato l’ECCELLENZA a “Arvange” Spumante Pas Dosè Metodo Classico e al “50 Vendemmie” Colli Piacentini Malvasia DOC.

I vini selezionati dalla Guida sono stati degustati alla cieca dalle commissioni, seguendo la metodologia e la scheda organolettica utilizzate dall’Associazione Italiana Sommeliers, con valutazioni in centesimi.

Le commissioni, costituite da Sommeliers di Ais Emilia e Ais Romagna, sono divise in panel formati da 4/5 commissari e un capo panel che ha la responsabilità del gruppo, rendendo anonimi i campioni e sovrintendendo le degustazioni.

Con l’ECCELLENZA, in questa Guida sono messi in evidenza i vini con ottimo profilo organolettico e stilistico, ritenuti le migliori espressioni della produzione emiliano romagnola.

“Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2023-24”, giunta alla diciannovesima edizione, ha premiato lo scorso 15 settembre Cantina Valtidone assegnando quest’anno due “ECCELLENZA”:

50 Vendemmie Colli Piacentini Malvasia Doc 2021. Uve di Malvasia di Candia Aromatica provenienti da vigneti che hanno un’età minima di 50 anni. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fiore rimane a contatto con le bucce a temperatura controllata, per dare al vino maggiore ricchezza in profumo e struttura. Lungo affinamento in bottiglia. Colore giallo dorato, profumo intenso e molto complesso: le note floreali, fruttate e minerali sono persistenti e molto eleganti. Il gusto è secco, dalla piacevole freschezza ed aromaticità con note di frutta matura e sali minerali.

Arvange Spumante Pas Dosè Metodo Classico. Uve di Pinot Nero, con una piccola aggiunta di Chardonnay, dei vigneti più vocati della Val Tidone: pressatura soffice, vinificazione in bianco e tirage primaverile, affinamento di almeno 40 mesi sui lieviti danno vita a questo spumante dalla spuma bianca esuberante e bollicina finissima e persistente. Colore giallo paglierino intenso e brillante, profumo penetrante e complesso; sapore secco, sapido e potente in bocca.

“Siamo parte di una grande tradizione enologica regionale” commenta il Presidente di Cantina Valtidone Gianpaolo Fornasari “Per questo, essere presenti su una Guida così attenta alle Eccellenze dell’Emilia-Romagna ci gratifica, dimostrando che il grande lavoro di ricerca della qualità che stiamo attuando ha reso Cantina Valtidone una realtà rappresentativa della nostra Regione”