



## I migliori vini di Vitignoitalia: tutti i premiati 2013 in degustazione al Gran Hotel Santa Lucia

Con una serata di degustazione aperta al grande pubblico degli enoappassionati e a tutti gli operatori, Vitignoitalia celebra i vini premiati nell'ambito del Salone 2013: venerdì 25 ottobre, dalle 19 alle 22, le sale dello storico hotel Santa Lucia sul lungomare di Napoli accoglieranno le aziende vitivinicole e le etichette premiate dalla giuria del IX Concorso dei vini e dei distillati di Vitignoitalia. Sono 34 i vini premiati dalla giuria di esperti presieduta da Francesco Continisio Presidente della Scuola Europea Sommelier Italia: un ventaglio di aziende e territori che raccontano l'Italia del buon bere, del fare viticoltura in modo sano e innovativo, dalla Franciacorta all'isola di Ischia, dal Vulture al Trentino, dal Vesuvio all'Abruzzo, alla Calabria. Sono aziende importanti e piccole realtà vitivinicole in crescita, grandi nomi nazionali e produttori di nicchia: da Nord a Sud.

Sin dal suo esordio, nel 2005, Vitignoitalia premia l'elevata qualità delle produzioni enologiche nazionali: qualità, cultura del territorio e nuove idee imprenditoriali sono gli elementi di valutazione su cui lavora la commissione composta da critici, sommelier, giornalisti e rappresentanti del settore Ho.RE.CA., e che quest'anno ha valutato oltre 800 vini e distillati prodotti in aree nazionali da qualunque vitigno, autoctono o alloctono tra quelli partecipanti al IX salone di Vitignoitalia. La novità di questa edizione 2013 sono i distillati che sono stati aggiunti alle categorie in concorso. I vini sono stati dunque divisi in 7 categorie: vini bianchi tranquilli (con residuo zuccherino fino a 6 g/l); vini rossi tranquilli; vini rosati tranquilli; vini spumanti metodo classico; vini spumanti metodo charmat; vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45,1 g/l); vini liquorosi. I distillati sono stati divisi in 3 categorie: distillati da mosto d'uva; distillati da vinacce; distillati da vino. Il risultato sono 34 vini premiati con Medaglia d'Argento, Medaglia d'Oro, Gran Medaglia d'Oro e con i 4 Premi Speciali di Vitignoitalia tra cui il Gran Premio Vitignoitalia assegnato al vino che ha ottenuto il miglior punteggio assoluto. Il Premio Speciale per il Territorio e il Premio Speciale Giovani vengono riconosciuti rispettivamente alle aziende che contribuiscono con il proprio lavoro alla valorizzazione del territorio e alle aziende che annoverano nella propria compagine giovani under 30 che si distinguono per impegno, ricerca o innovazione.

Alla serata di venerdì 25 ottobre interverranno i produttori e sui banchi da degustazione ci saranno tutte le etichette premiate: rossi, bianchi, rosati, bollicine, passiti e distillati.

In abbinamento ai grandi vini di Vitignoitalia ci saranno le mozzarelle di bufala campana Dop del Consorzio di Tutela. A seguire tutti i vini premiati e protagonisti della serata del 25 ottobre:

Medaglia d'Argento per i Rossi: ex aequo Terra di Rivolta 2009 di **Fattoria La Rivolta**.

Medaglia d'Argento per i Rosati: ex aequo Mongolfiere a San Bruno 2012 di **Fattoria La Rivolta**.