



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Comunicato stampa del 25 marzo 2019

**LE BOLLICINE GARDA DOC  
OFFICIAL WINE DI VINITALY AND THE CITY**

**Dal 5 all'8 aprile 2019 lo Spumante Garda DOC protagonista del fuori salone a Verona e a Bardolino. In fiera al Pad. 4 Stand G7**

Lo **Spumante Garda DOC** è stato scelto come **Official Wine** della quarta edizione di *Vinitaly and the City*, il fuori salone di Vinitaly in programma **dal 5 all'8 aprile 2019**. Le bollicine gardesane accompagneranno i *wine lovers* durante quattro giorni di spettacoli, degustazioni, musica e arte che animeranno le piazze e luoghi più suggestivi della città di Verona e il lungolago di Bardolino nei giorni del Vinitaly.

“Abbiamo scelto Garda DOC Spumante – spiega **Luciano Piona**, Presidente del Consorzio – come maggiore rappresentante della denominazione, inteso come icona contemporanea dell'*Italian Style*, un vino che simboleggia al meglio la gioia di vivere e la volontà di cogliere

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: [info@studiocru.it](mailto:info@studiocru.it)



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

sempre il lato migliore delle cose. Essere stati scelti come bollicina ufficiale di *Vinality and the City* ci dà la possibilità di far conoscere e promuovere il Garda DOC tra le migliori espressioni della spumantistica italiana”.

**Venerdì 2 aprile** alle **ore 12** la conferenza stampa di presentazione dell'evento nella Sala degli Arazzi nel Comune di Verona mentre **venerdì 5 aprile** lo Spumante Garda DOC sarà il protagonista del **brindisi inaugurale** dell'evento alla cerimonia in Piazza dei Signori. Durante le quattro giornate, le bollicine gardesane si potranno degustare sul lungo lago di Bardolino e in due diverse aree espositive a Verona. Ai **Giardini dell'Arsenale** sarà allestito il lounge istituzionale dedicato esclusivamente agli operatori del settore. L'**Antica Dogana fluviale**, invece, sarà il punto di arrivo della *Mezzaluna del Vino*, un tour sul fiume Adige a bordo di un gommone da rafting condotto da una guida turistica esperta che, partendo dal Ponte di Castelvecchio, farà scoprire ai partecipanti scorci nascosti e vedute mozzafiato della città. Al termine della visita guidata, i visitatori potranno brindare con un ottimo calice di Garda DOC.

Il Consorzio Garda Doc sarà presente a Vinality con lo stand istituzionale al **Padiglione 4, posizione G7**.

Per informazioni: <https://www.vinality.com/it/vinality-and-the-city>

### **VINITALY & THE CITY 2019 | giorni e orari:**

Venerdì 5 Aprile 17:00 – 24:00

Sabato 6 Aprile 11:00 – 24:00

Domenica 7 Aprile 11:00 – 24:00

Lunedì 8 Aprile 17:00 – 24:00

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: [info@studiocru.it](mailto:info@studiocru.it)



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

## CONSORZIO VINI GARDA DOC

Denominazione riconosciuta nel 1996, oggi la DOC Garda ha lo scopo di valorizzare le varietà 10 denominazioni dell'area gardesana, tra la Lombardia e il Veneto. Per inseguire questo obiettivo ha scelto come tipologia centrale per la promozione del territorio la Denominazione Garda DOC Spumante. La superficie vitata è pari a 31.000 ettari, la maggior parte dei quali coltivati in provincia di Verona (27.889) mentre i rimanenti 3.211 ettari si dividono tra le province di Mantova e Brescia. La DOC Garda comprende gli interi territori delle denominazioni: Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valdadige, Valpolicella, Durello e Soave.

*Ufficio Stampa:*

*Anna Sperotto*

*349 8434778*

*anna@studiocru.com*

*Giulia Tirapelle*

*giulia@studiocru.com*

*0444 042110*



**ARCOLE DOC**  
CONSORZIO TUTELA



Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: [info@studiocru.it](mailto:info@studiocru.it)