Casenove di Monteci: il nuovo Bianco Veneto IGT che punta su leggerezza e sostenibilità.

LINK: https://winetalesmagazine.com/blendnews/casenove-di-monteci-il-nuovo-bianco-veneto-igt-che-punta-su-leggerezza-e-sostenibilita/

Casenove di Monteci: il nuovo Bianco Veneto IGT che punta su leggerezza e sostenibilità. Una bollicina con la C maiuscola 20 Mag 2026 Valtènesi in...: il territorio si racconta attaverso vino, cucina e cultura del rosé Prosegue il calendario di eventi promosso dal Consorzio Valtènesi: dal 4 maggio al 30 giugno un programma diffuso di esperienze autentiche sul Lago di Garda La Valtènesi, culla di uno dei rosé più identitari d'Italia e territorio dalla forte vocazione enoturistica, presenta VALTÈNESI IN..., il progetto che da inizio maggio a fine giugno mette in rete ristorazione, mondo del vino e momenti di approfondimento culturale, offrendo un racconto corale e contemporaneo della Riviera bresciana del Lago di Garda. Un'iniziativa che nasce sotto il segno della valorizzazione dell'identità territoriale, promossa dal Consorzio Valtènesi e sostenuta da partner d'eccellenza, con l'obiettivo di coinvolgere appassionati e operatori in un percorso fatto di gusto e scoperta. Paolo Pasini, Presidente del Consorzio Valtènesi Dopo un Vinitaly che ha portato ottimi risultati e nuove conferme, per il Consorzio Valtènesi si apre una stagione ricca di appuntamenti. Eventi diversi tra loro, pensati per raccontare la denominazione in modo aperto e coinvolgente, parlando a pubblici differenti attraverso il vino, la cultura e il piacere della condivisione. Con questo calendario, il Consorzio continua a lavorare su una promozione che mette al centro il vino, le persone e le esperienze, creando occasioni di incontro autentiche e capaci di far vivere davvero il territorio. Un percorso che rafforza il rapporto con il pubblico e contribuisce a rendere la Valtènesi sempre più riconoscibile come un'identità viva, attuale e in dialogo con il panorama vitivinicolo italiano e internazionale. VALTÈNESI IN... si articolerà in tre diverse iniziative: Valtènesi in tavola dal 4 maggio al 2 giugno Il viaggio di VALTÈNESI IN... si apre con Valtènesi in tavola, l'iniziativa che coinvolge una selezione di 30 ristoranti del territorio, chiamati a proporre menù degustazione ispirati alla Valtènesi e ai suoi rosé. Un invito a lasciarsi guidare, in un racconto dove ogni piatto diventa espressione autentica del paesaggio gardesano. Un dialogo armonico tra cucina e vino capace di restituire tutta l'identità e l'emozione di questa terra affacciata sulla sponda bresciana del Lago di Garda. Tutte le informazioni e le modalità di iscrizione a "Valtènesi in Tavola" sono disponibili sul sito www.valtenesiintavola.it Valtènesi in tavola... alla Casa del Vino 21 maggio, 10 giugno, 21 giugno e 30 giugno Casa del Vino a Villa Galnica, Puegnago del Garda Cuore istituzionale

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

del progetto è la Casa del Vino della Valtènesi, ospitata nella storica Villa Galnica a Puegnago del Garda, sede del Consorzio Valtènesi e punto di riferimento per la promozione della denominazione. Qui prendono vita quattro cene esclusive, riservate a 60 ospiti per appuntamento, realizzate con il supporto del Gambero Rosso, da anni partner strategico nella valorizzazione dei vini Valtènesi a livello nazionale. Tutte le informazioni e le modalità di iscrizione a "Valtènesi in Tavola...alla Casa del Vino" saranno disponibili, a partire dal 1 maggio, sul sito https://www.gamberorosso.it/valtenesi-in-tavola/ Valtènesi in Rosa 22, 23 e 24 maggio Castello di Moniga del Garda Momento centrale di VALTÈNESI IN... è Valtènesi in Rosa, la più importante manifestazione nazionale dedicata esclusivamente ai rosé della Valtènesi. L'edizione 2026 si svolge, come da tradizione, nell'incantevole cornice del Castello medievale di Moniga del Garda, affacciato sul lago. L'evento propone tre serate di degustazione consapevole, un format distintivo che prevede l'assaggio di ogni vino una sola volta, per promuovere un approccio responsabile e qualitativo al bere. Oltre 100 etichette di Valtènesi rosé, aree food con specialità locali e momenti di incontro con i produttori raccontano l'identità di una denominazione che da 130 anni ha fatto del rosé la sua cifra stilistica e la forma originale del territorio. Ad aprire ufficialmente Valtènesi in Rosa, venerdì 22 maggio alle ore 17:00, si terrà un convegno "Valtènesi in rosa: 130 anni dalla nascita del metodo Molmenti" a Villa Brunati Bertanzi, a Moniga del Garda cui seguirà la degustazione guidata, condotta da Artur Vaso, delle etichette finaliste del Trofeo Molmenti, che, sempre giovedì, premierà il miglior rosé della Valtènesi. Un momento di confronto aperto a produttori, istituzioni e stampa, pensato per approfondire il percorso identitario del territorio e il ruolo del rosé come sua espressione distintiva. Al centro del convegno, i contenuti ripercorreranno i 130 anni di storia del rosé in Valtènesi, mettendone in luce l'evoluzione stilistica, il legame con il paesaggio gardesano e le prospettive future in chiave di mercato e comunicazione. Interverranno i rappresentanti del Consorzio, il Sindaco di Moniga e il Presidente del CIVP Provence, a testimoniare e rafforzare un dialogo sinergico tra due territori uniti da una storica vocazione rosé. Con VALTÈNESI IN..., il territorio sceglie di stringere una vera alleanza, mettendo in relazione ristoratori, produttori, istituzioni e pubblico. Un percorso che unisce cultura e promozione del territorio, rafforzando l'immagine della Valtènesi come destinazione di qualità, dove vino e accoglienza dialogano in modo autentico e contemporaneo. 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 Molmenti, che per primo codificò la tecnica del rosé. Qui, tra lago e colline, 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

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

gentile e pionieristica delle origini. La Redazione Leggi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato