

ENOTECA ITALIA: 325 ETICHETTE STELLATE AL MERANO WINEFESTIVAL

Tra Kurhaus e Gourmet Arena appuntamento con un viaggio nell'Italia dei vitigni autoctoni e degli spumanti Metodo Classico

Vinibuoni d'Italia anche quest'anno porta alla ribalta a Merano i migliori vini selezionati nell'ultima edizione della guida Vinibuoni d'Italia, ovvero la 2020.

Enoteca Italia, il banco di degustazione che presenta una selezione dei vini, spumanti Metodo Classico e da vitigno autoctono, recensiti nell'edizione 2020 della guida Vinibuoni d'Italia torna al Merano WineFestival.

Dal pomeriggio di sabato 9 a lunedì 11 novembre, presso lo stand **tra il Kurhaus e la GourmetArena**, grazie alle **325 etichette** presenti sarà possibile fare un percorso che tocca tutte le regioni di Italia e che mette in evidenza la ricca produzione enologica italiana, tra vini spumanti, vini bianchi, rosati, rossi, dolci e passiti.

Si tratta di **consolidate affermazioni** e di **emozionanti sorprese** destinate agli operatori e ai winelover che da anni sanno di avere a disposizione una rassegna di vini italiani del tutto eccezionale, poiché in un solo spazio sarà possibile apprezzare un numero elevato di etichette rappresentative del prezioso ed immenso mosaico vitivinicolo che il mondo intero ci invidia.

Enoteca Italia offre infatti l'eccezionale opportunità ai produttori selezionati dalla guida di promuovere il meglio delle loro etichette nel prestigioso parterre del Merano WineFestival: **vini noti e blasonati, ma anche tipologie rare e meno conosciute**, apprezzate per l'eccellente qualità dimostrata dai produttori e per **la capacità di raccontare al meglio i territori dell'Italia del vino**.

Dal Petite Arvine valdostano al Grillo siciliano, dal Marzemino trentino al Vermentino sardo, passando per il Verdicchio marchigiano, il Pecorino abruzzese, il Lagrein trentino e gli Aglianico campani e lucani. Tra le tante espressioni dei vitigni autoctoni non mancheranno le classiche declinazioni del Nebbiolo, gli uvaggi della Valpolicella, i grandi bianchi friulani e i rossi toscani.

Tra le bollicine, a Prosecco, Franciacorta, Trento Doc e Oltrepò Pavese si affiancano interessanti spumanti Metodo Classico da vitigno autoctono.

Ricca anche la selezione di vini dolci e passiti a partire dal Moscato d'Asti fino alla Malvasia delle Lipari.

Sarà inoltre possibile abbinare a questo giro d'Italia enologico i **salumi Levoni**, con le loro declinazioni regionali, e nel corso della 3 giorni saranno dedicati alcuni momenti di degustazione all'**enogastronomia del Friuli Venezia Giulia**, con l'abbinamento di vini e tipicità gastronomiche regionali, in collaborazione con **PromoTurismoFVG**.

