



## Comunicato Stampa

Degustazione

### **“terroir e vino nelle Aziende Biologiche dei Colli Euganei: le diverse espressioni”.**

*Successo alla degustazione organizzata dal Biodistretto dei Colli Euganei e Consorzio Vini Colli Euganei ad apertura della 68° edizione della Festa dell’Uva e del Vini di Vo’.*

Vo’, 13 settembre 2018

La degustazione dal titolo “terroir e vino nelle aziende Biologiche dei Colli Euganei: le diverse espressioni” ha aperto il ciclo delle serate di assaggio dei vini euganei aperti al pubblico della 68° edizione della Festa dell’Uva e del Vini di Vo’.

La degustazione ideata e organizzata dal Biodistretto Dei Colli Euganei e dal Consorzio Vini Colli Euganei si è tenuta martedì 11 settembre nella sede del Consorzio dalle ore 20.30 alle 23.

Molte le richieste di adesioni di iscrizione ma solo i primi 40 prenotati hanno potuto assaggiare i vini in degustazione e scoprire così la ricchezza della micro territorialità che si esprime in modo così diverso nei vini .

Il tema della serata è stata “alla ricerca della mineralità... non perduta”. Per potersi immergere ancor di più nel territorio euganeo, oltre alla degustazione guidata dei vini in esposizione, erano presenti diversi campioni di suolo dei terroirs, tra cui argilla tarchitica e riolitica, marna calcarea, scaglia rossa e bianca e selce.

La serata si è aperta con i saluti di benvenuto dei padroni di casa, Vanessa Trevisan Sindaco di Vo’ e Marco Calaon, Presidente del Consorzio Vini Colli Euganei, per continuare con l’assaggio guidato dall’agronomo ed enologo Guido Busatto e da Andrea Peretto, sommelier e relatore AIS della delegazione di Padova. I saluti a conclusione della serata del Presidente del Biodistretto dei Colli Euganei, il prof. Marco Sambin.

I Vini bianchi in degustazione:

- Manzoni 2017, DOC Colli Euganei Manzoni bianco, **Quota 101**, *suolo argille e marne calcaree, esposizione Sud Est Luvigliano*
- Sarah 2017, IGT Trevenezie Garganega, **Marco Sambin**, *suolo biancone e argilla con intrusione di selce rossa e nera, versante Sud Ovest Monte Versa, Valnogaredo*
- A Cengia 2016, DOC Colli Euganei Moscato Secco, **Cà Lustra**, *suoli marnosi e da disgregazione di rioliti, Faedo e Val Cengolina*
- Pedevenda 2016, DOC Colli Euganei Manzoni bianco, **Cà Lustra**, *suolo da disgregazione di rocce magmatiche, versante Sud-Est del Monte Venda Faedo.*



**Colli Euganei**  
Consorzio Tutela Vini

#### I Vini rossi:

- Passacaglia 2015, DOC Colli Euganei Rosso, Merlot Cabernet Barbera, **Vignale di Cecilia**, *suolo scaglia rossa e argilla, versante Ovest Monte Cecilia Baone*
- Ortone 2015, DOC Colli Euganei Rosso, **Quota 101**, *suolo argille e marne calcaree, esposizione Sud Est Luvigliano*
- Marcus 2015, IGT Delle Venezie, Merlot Cabernet Sauvignon Syrah Cabernet Franc, **Marco Sambin**, *suolo biancone e argilla con intrusione di selce rossa e nera, versante Sud Ovest Monte Versa, Valnogaredo*
- Cornolaro 2011 Riserva, DOC Colli Euganei Rosso Merlot Cabernet, **Bacco e Arianna**, *suolo trachite marne calcaree, esposizione Nord Ovest Passo del Vento Zovon.*

#### Per info:

dott. ssa Barbara Grosoli, Biodistretto dei Colli Euganei, cell. 329 8464757

comunicazione@biodistrettocolleuganei.it [www.biodistrettocolleuganei.it](http://www.biodistrettocolleuganei.it) facebook:biodistrettocolleuganei

*L'Associazione Biodistretto della Produzione e della Comunità del Biologico dei Colli Euganei nasce nel 2016 da un gruppo di aziende biologiche, associazioni di categoria e enti locali che insieme perseguono gli obiettivi della conservazione della biodiversità e del patrimonio naturale del Parco Regionale dei Colli Euganei.*