



Si potrà scegliere tra oltre 200 etichette di vini a base Nebbiolo

**NEBBIOLO GRAPES 2009: SARA' UN GRANDE BANCO D'ASSAGGIO
CON 72 AZIENDE DA QUATTRO CONTINENTI**

A farla da padrone saranno la Valtellina e le Langhe, rappresentate rispettivamente da 26 e 25 aziende. Ma ci saranno anche l'Alto Piemonte con 6 aziende, una cantina dalla Valle d'Aosta e una dalla Sardegna, 7 produttori dagli Stati Uniti, uno dal Messico, 3 dal Sudafrica e 2 dall'Australia

Sondrio, 18 marzo 2009 – Valtellina, Langhe e Roero, Alto Piemonte, Sardegna, Valle d'Aosta, Stati Uniti, Australia, Sudafrica e Messico. A Nebbiolo Grapes 2009 non mancherà nessuno, con 72 aziende da quattro continenti e oltre 200 etichette a base Nebbiolo in degustazione al banco d'assaggio che si terrà sabato 28 e domenica 29 marzo nella stupenda cornice del Castel Masegra di Sondrio.

Il convegno voluto e promosso dal Consorzio Tutela Vini di Valtellina avrà inizio venerdì 27 marzo con congressi e forum nei quali troveranno spazio le relazioni di carattere viticolo, enologico, di marketing e comunicazione. La giornata si concluderà con la cena di gala con tutti i produttori e una degustazione guidata riservata agli studenti delle Università di Milano, Torino e Pollenzo. Studenti che saranno protagonisti anche di un laboratorio del gusto per approfondire la conoscenza della realtà enogastronomica valtellinese.

Sabato e domenica ci sarà poi finalmente l'atteso **banco d'assaggio** che proporrà in degustazione la Carta del Nebbiolo all'interno dell'antico castello che domina Sondrio. Un'occasione eccezionale per conoscere e apprezzare le diverse sfumature di vini prodotti con lo stesso vitigno ma in parti del mondo così diverse.

Ecco l'elenco completo delle cantine in degustazione:

Valtellina

Ar.Pe.Pe. – Balgera – Bettini – Cantina di Villa – Caven Camuna – Consorzio Produttori del Vino Maroggia – Conti Sertoli Salis – Coop. Agricola Triasso e Sassella – Dirupi – Fondazione Fojanini – Gianatti Giorgio – I Vinaiutori – Le Strie – Leusciatti Bruno – Mamete Prevostini – Marsetti Alberto – Motalli Renato – Nino Negri – Nobili – Pietro Nera – Plozza – Rainoldi – Terrazzi Alti – Sandro Fay – Triacca – Zanolari La Torre

Langhe e Roero

Abrigo Orlando – Adriano Marco & Vittorio – Anselma Famiglia – Azelia – Bric Cenciurio – Bricco Maiolica – Cascina del Monastero – Castello di Verduno – Cavallotto – Ceretto – Conterno Fantino – Domenico Clerico – Elio Grasso – E. Pira & Figli, Chiara Boschis – Gigi Rosso – Germano Ettore – Grimaldi Bruna – Gruppo Italiano Vini Tenimenti Ca' Bianca – Luca Abrate – Poderi Colla – Poderi Luigi Einaudi – Rabaja' – Rino Sottimano – Silvano ed Elena Boroli – Sobrero Francesco e Figli



Alto Piemonte

Massimo Clerico - Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema - Ferrando - Travaglini Giancarlo - Pianfiorito - Rovellotti

Valle d'Aosta

Caves Cooperatives de Donnas

Sardegna

Cantina Gallura

Stati Uniti

Au Bon Climat - AJB Vineyards - Bonny Doon - Giornata Wines - Novy - Palmina - Silver Wines

Messico

L. A. Cetto

Sudafrica

Du Toitskloof Wine Cellar - Idiom - Steenberg Vineyards

Australia

Primo Estate - Trentham Estate

Per aggiornamenti sulle aziende presenti al banco d'assaggio, novità sul programma, informazioni e contatti è possibile consultare il sito internet www.nebbiolograpes.com.

*Il **Consorzio Tutela Vini Valtellina**, fondato nel 1976, rappresenta tutte le case ed aziende vinicole della Provincia di Sondrio ed è ad oggi l'unico consorzio italiano che possa fregiarsi di ben due D.O.C.G. coincidenti per territorio e vitigno, sul Valtellina Superiore e sullo Sforzato di Valtellina. Il 16 aprile 2004 ha ricevuto il conferimento per il Piano dei Controlli Ministeriale per la verifica dalla vigna alla bottiglia. La sua missione è rappresentata dalla tutela della cultura vitivinicola in Valtellina e dalla valorizzazione e promozione del vino valtellino in Italia e all'estero quale simbolo di un territorio considerato tra i più affascinanti al mondo.*

Per ulteriori informazioni:

Luca Faccinelli

Mob. +39 347 0807011

luca.faccinelli@gmail.com