



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Speciale Italia del Gusto

SPECIALEITALIADELGUSTO.BLOGSPOT.COM – 17 DICEMBRE 2019

L'EVENTO 3 BICCHIERI 2020 GAMBERO ROSSO A MILANO: GRANDI VINI PREMIATI

Il Racconto di questo grande appuntamento secondo Borghi d'Europa

Milano, 16 Dicembre 2019- Un nome, una garanzia: Gambero Rosso, che da anni ormai è un esempio nella promozione e la consulenza dell'agroalimentare, attraverso programmi e guide importanti, ha portato a Milano, presso lo Spazio Marco Polo, in zona Repubblica, il banco d'assaggio dei 3 Bicchieri 2020 (massimo riconoscimento vitivinicolo del Gambero Rosso).

Dunque un appuntamento d'alto livello, che ha richiamato una moltitudine di gente, tra winelovers e operatori stampa e horeca, desiderosi di provare diverse etichette premiate.

La Redazione di Borghi d'Europa non poteva mancare a un simile evento, partecipando dapprima al seminario dedicato al mondo delle bollicine, condotto da 2 brillanti giornalisti del Gambero Rosso e poi dedicandosi ai bianchi fermi e ai rossi direttamente al banco d'assaggio, incontrando i produttori presenti.

Il seminario è stato un viaggio nei calici che ha toccato tutte le principali bolle italiane, dai Proseccchi tipici della Conegliano Valdobbiadene per il Metodo Charmat-Martinotti, sino agli eleganti Franciacorta e ai strutturati Spumanti Oltrepò Pavese per il Metodo Classico, per un totale di 15 vini, alcuni di aziende agricole fulcro per le bollicine, come Bellavista, Monsupello, Ferrari e Cà del Bosco.

Tra i bianchi fermi, Borghi d'Europa ha molto apprezzato il Sopraquota 900 del 2018, (chiamato così perché coltivato a 900 mt slm) da uve Petit Arvine, con note floreali ed agrumate della valdostana Rosset Terroir, poi l'elegante ed equilibrato Lugana Superiore Madonna della Scoperta 2017 di Perla del Garda, ottima Cantina pluripremiata che Borghi d'Europa segue con piacere già da un po', il Vermentino Riviera Ligure di Ponente 2018 di Fontanacota e quello Colli di Luni Lunae et Nera 2018 delle Cantina Lunae Bosoni, entrambi molto freschi e sapidi, ed infine l'Albana di Romagna Secco Vitalba 2018, vinificato in anfora georgiana (una vera chicca) dell'Azienda Agricola Tre Monti.

Per i rossi invece, degni di menzione il Buttafuoco Storico Vigna Sacca del Prete 2015 di Fiamberti dell'Oltrepò Pavese, il Grignolino d'Asti 2013 di Tenuta Santa Caterina (premiato come migliore Cantina emergente), il fine e morbido Barbaresco Rombone Elisa 2016 di Ada Nada, il Ghemme Vigna Ronco al Maso 2015 di Guido Platinetti, vino molto deciso e speziato, il Chianti Classico Gran Selezione Villa Rosa 2016 della **Famiglia Cecchi**, ed infine il rotondo ed avvolgente Montefalco Sagrantino 2015 di Terre de La Custodia.

Assieme ai grandi vini premiati coi 3 Bicchieri Gambero Rosso, a questo grande banco ha partecipato anche il Consorzio di Tutela del Salame di Varzi, con alcuni dei celebri salumi Dop, che sono stati apprezzati e letteralmente divorati dal pubblico presente, segno inconfondibile d'alta qualità.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

