Cofinanziato dall'Unione Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

VENDEMMIA 2024:
IN SCENA L'ECCELLENTE QUALITÀ DEI VINI GARDA DOC

Vini Garda Doc e prodotti Dop in una fusione di sapori all'insegna della qualità Europea

La vendemmia 2024 nei territori tutelati dalla denominazione Garda DOC si rivela un'annata di particolare interesse, caratterizzata da una produzione limitata ma di qualità superiore.

Nonostante una resa inferiore agli anni precedenti a causa di condizioni climatiche sfavorevoli, le uve, specialmente il Chardonnay e il Pinot Grigio, evidenziano parametri qualitativi di alto livello, riflettendo le unicità del territorio del Lago di Garda, noto per il suo microclima favorevole e la diversità dei suoli.

Le piogge primaverili hanno sostenuto la vegetazione nei periodi aridi, garantendo l'idratazione necessaria durante le ondate di caldo estivo, che hanno, a loro volta, favorito una maturazione ideale. Queste varietà, capaci di esprimere le qualità del terroir, si distinguono quest'anno per la loro acidità bilanciata e un pH ottimale, promettendo vini dall'eleganza e freschezza notevoli. Le viti, in buone condizioni sanitarie, dimostrano la resilienza del territorio gardesano anche in annate difficili. Il Consorzio Garda DOC, pertanto, anticipa che i vini di quest'anno trasmetteranno l'eccellenza del territorio, consolidando il ruolo di spicco di questa zona nel panorama enologico nazionale e internazionale.

In questo contesto di qualità e tradizione, si inserisce la campagna europea "**Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo**", che celebra i prodotti di denominazione protetta, fra cui il Garda DOC, in una sinergia che valorizza il patrimonio agroalimentare del continente. L'armonia tra i vini Garda DOC e gli altri prodotti della campagna, come il Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP, offre un'occasione per esplorare abbinamenti gastronomici che rispecchiano la ricchezza e la diversità delle eccellenze europee.

Lo Chardonnay Garda DOC, infatti, con la sua vivace mineralità e le sue note fruttate, si accompagna splendidamente con il Formaggio Montasio DOP, soprattutto nelle sue versioni più fresche, dove la cremosità del formaggio incontra la freschezza del vino in un dialogo di sapori delicatamente equilibrato. Analogamente, il Pinot Grigio Garda Doc, noto per la sua eleganza e freschezza, esalta le caratteristiche del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, specialmente quelle versioni più mature, creando un contrasto gustativo che valorizza la dolcezza intrinseca del prosciutto.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Per non parlare dell'accostamento con il Salame di Varzi DOP, dove la struttura del salame si fonde con la morbidezza dei vini, offrendo un'esperienza sensoriale che celebra la diversità e la qualità dei prodotti DOP.

Attraverso questi prodotti, la campagna "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo" non solo enfatizza l'importanza della denominazione di origine protetta, ma invita anche a una riscoperta dei sapori autentici e delle tradizioni culinarie che definiscono il patrimonio culturale europeo, sottolineando come i Vini Garda DOC possano essere protagonisti nella valorizzazione di un'eredità gastronomica senza tempo.

Per maggiori informazioni sul progetto: ufficiostampa@hopscotchgroupe.com

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.