

Sparkling come il Lessini Durello Cantina di Montecchia

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Luglio 2022



A luglio, un unico grande evento per celebrare il nostro **Lessini Durello**, protagonista quest'anno di un importante rebranding con cui abbiamo voluto dare il massimo risalto a quella che è da sempre la sua casa: Cantina di Montecchia di Crosara, proprio nel cuore dei Monti Lessini. **Un'operazione che pone l'accento su tipicità e territorio**, ripensando completamente l'immagine dei due spumanti prodotti dalla Cantina, per rendere omaggio alla natura vulcanica della terra da cui si originano.

L'ormai celebre aperitivo al tramonto nella terrazza verde della Cantina Rocca Sveva e la cena in vigna si cospargeranno di **glitter** per una serata più sparkling che mai. Dagli allestimenti, al dress code, ai calici, sarà un grande, festoso scintillio generale.

Protagoniste le due espressioni del Lessini Durello firmate Cantina di Montecchia di Crosara:

- Collineri Lessini Durello DOC Metodo Classico Millesimato 2017
- 733 Lessini Durello DOC

«Bollicine per celebrare le bollicine – commenta il **Direttore Generale Wolfgang Raifer** – è l'idea alla base di questo evento che abbiamo voluto dedicare al rinnovato Lessini Durello Cantina di Montecchia, in linea con quella che è da sempre la nostra filosofia aziendale. **Il vino non è un prodotto come gli altri, è un'esperienza da vivere**, porta in sé una storia, ci parla della terra da cui si origina, suscita emozioni... e dà il meglio di sé quando è condiviso».

L'evento si svolgerà in due momenti, al termine dell'aperitivo avrà inizio la cena su un lungo, sontuoso tavolo imperiale, circondato dalla **natura rigogliosa del vigneto Rocca Sveva**. I sommelier della Cantina condurranno passo dopo passo gli ospiti attraverso questa emozionante esperienza enogastronomica nel verde.

Menù della cena:

- **Entrée:** tartare di salmone e avocado con lime e foglie di menta – Collineri Lessini Durello DOC spumante Metodo Classico Riserva 2017 Cantina di Montecchia
- **Primo:** gnocchetti di patate con mazzancolle e capesante – Castelcerino Soave Classico DOC 2021 Rocca Sveva
- **Secondo:** tagliata d'Angus con ristretto di Ripasso e millefoglie di zucchine – Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2017 Rocca Sveva
- **Dessert:** Carpaccio d'ananas con sorbetto agli agrumi – Recioto di Soave Classico DOCG 2018 Rocca Sveva

Con questa sparkling edition di **"Calici al tramonto e Cena in**

vigna” si conclude la prima parte della tradizionale rassegna estiva firmata Rocca Sveva. Gli eventi riprenderanno a settembre, nel frattempo vi aspettiamo in Cantina per visite e degustazioni.

Auguriamo a tutti un'estate all'insegna del relax... e ovviamente delle bollicine!