



**Durello & Friends
19 - 20 Novembre
Galleria Filippini - Verona**

#LessiniDurello #Durella #MetodoClassico #Durello #Volcanicwines

Durello & Friends: a Verona, tra mineralità e longevità

Domenica 19 e lunedì 20 novembre torna l'evento dedicato alle bollicine d'autore nate sui Monti Lessini, tra Verona e Vicenza.

Vulcano, longevità, metodo classico, le parole chiave dell'edizione numero ventuno, che accoglierà tra i "friends" gli spumanti Metodo Classico Corpinnat, prodotti nella zona del Penedès.

Ottobre 2023 – Domenica 19 e lunedì 20 novembre torna Durello&friends, l'evento dedicato alle bollicine di Verona e Vicenza, che quest'anno avrà luogo negli spazi della Galleria Filippini (Mercato Ex Macello) a Verona.

Si consolida anche per l'edizione di quest'anno la felice liaison tra **"vulcanicità"** e **"longevità"**.

Il Lessini Durello, nato dall'uva autoctona Durella e simbolo della spumantistica berico-scaligera, viene prodotto infatti sui Monti Lessini, area pede-montana di origine marcatamente vulcanica.

A celebrare il ventunesimo compleanno della manifestazione ci saranno oltre venti aziende associate al Consorzio che metteranno in degustazione le loro migliori interpretazioni di Lessini Durello sia Metodo Classico che Metodo Charmat.

Accanto alle **bollicine native di Verona e Vicenza** saranno messi in degustazione anche i **friends**, che per l'edizione di quest'anno saranno gli spumanti, **Metodo Classico Corpinnat**, il marchio collettivo nato nella storica regione catalana del Penedès.

Per esperti ed eno-appassionati due masterclass d'autore

Particolare attenzione è stata riservata al pubblico di esperti ed appassionati che con crescente interesse seguono le evoluzioni del Lessini Durello. Proprio per loro sono state ideate due masterclass molto mirate con focus differenti: la prima **"Lessini Durello & Corpinnat: friends a confronto"**, durante la quale i partecipanti saranno guidati da un professionista alla scoperta delle differenti peculiarità di spumanti metodo classico prodotti in terroir differenti; la seconda dal titolo **"Lessini Durello: lo spumante Metodo Classico di oggi e di domani"**, dove invece il focus sarà totalmente incentrato sull'uva durella e sulla capacità di invecchiamento del Lessini Durello.

Premio Giornalista Durello, Ambasciatore Durello, Ristoratore Durello

A sottolineare l'importanza che da sempre il Consorzio del Lessini Durello riserva alla divulgazione dei valori della Doc torna il premio "Giornalista Durello", "Ambasciatore Durello", "Ristoratore Durello". Tale riconoscimento intende premiare coloro che nei rispettivi ambiti di attività si sono

distinti per aver raccontato la denominazione del Lessini Durello e aver contribuito alla sua promozione. La cerimonia di consegna si terrà domenica 19 novembre.

Musica, bollicine e golosi assaggi

Per tutta la durata della rassegna le fresche e pregiate bollicine messe in degustazione saranno accompagnate da golosi assaggi ispirati alla stagionalità e ai sapori della tradizione.

A creare poi la giusta atmosfera la domenica sera ci penserà la band “Due Terzi” di Monteforte d’Alpone, con il suo inconfondibile stile musicale mentre lunedì ancora musica dal vivo.

Programma

Domenica 19 novembre :

GALLERIA FILIPPINI

17.00 - Saluti istituzionali

17.20 – Cerimonia di consegna del Premio Giornalista Durello, Ambasciatore Durello, Ristoratore Durello

17.30 – Apertura banco d’assaggio

19.30 – Accompagnamento musicale Due Terzi di Monteforte

Food: a cura della Cooperativa Campagna Amica

21.00 – chiusura del banco d’assaggio

SALA BIROLI

19.00 – Masterclass “**Lessini Durello & Corpinnat: friends a confronto**”

Conduce Massimo Zardo, sommelier e divulgatore

Lunedì 20 novembre

GALLERIA FILIPPINI

17.00 – Apertura banco d’assaggio

Food: a cura della Cooperativa Campagna Amica

21.00 – chiusura del banco d’assaggio

SALA BIROLI

17.00 – Masterclass “**Lessini Durello: lo spumante Metodo Classico di oggi e di domani**”

Conduce Nicola Frasson, Responsabile per il Veneto della guida Vini d’Italia edita da Gambero Rosso.

...

Biglietti

Il biglietto di ingresso costa 25 euro (riduzione a 15 euro per Ais, Fisar, Onav, oppure acquisto biglietto sul posto, con presentazione tessera in caso di validità).

Biglietto evento + masterclass: 40 euro.

Comunicazione & Media Relations:

Lucia Vesentini

328.4961031 – 045.7681578 - press@montilessini.com

Sito internet: www.montilessini.com