



Doc, Superiore, e per la prima volta, Riserva

Il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC propone a Vinitaly 2024 un fitto programma di appuntamenti quotidiani di approfondimento e assaggio (Pad. 4 / G7).

All'interno di uno stand **completamente rinnovato (Pad. 4/ G7)** ed ispirato al territorio e alla sua atmosfera accogliente, il Consorzio propone per Vinitaly un fitto calendario di masterclass e degustazioni, occasioni uniche di approfondimento per stampa, wine lovers, operatori italiani, operatori esteri e per il mondo della sommellerie.

Contemporaneità, stile, territorialità sono i valori che guidano il percorso del Custoza DOC e dei suoi produttori verso il futuro del vino **simbolo delle colline tra Verona e il Lago di Garda**. Vinitaly sarà l'occasione per mostrare i risultati raggiunti dal punto di vista qualitativo, presentare alcune importanti novità, incuriosire chi ancora non conosce la denominazione, emozionare e promuovere questa regione autentica, meta enoturistica per migliaia di visitatori nazionali ed internazionali.

Primo appuntamento in agenda la masterclass, pensata in particolare per il mondo della sommellerie, ***"Custoza the Art of Blending. Il vino bianco delle colline tra Verona e il Garda"*** in programma **domenica 14** aprile alle ore 11.00 e guidata dal wine expert Costantino Gabardi in collaborazione con l'Associazione Ristoratori di Valeggio. Alle ore 15.00 spazio al potenziale di invecchiamento del blend Custoza, con ***"Custoza White & Gold: stile e longevità di un grande blend italiano"*** a cura di Aldo Fiordelli, esperto e comunicatore di vini e collaboratore di Decanter.

Lunedì 15 alle ore 11.00 la grande novità di questo Vinitaly, con la presentazione rivolta alla stampa di settore ***"RiservataMente - Il nuovo Custoza Riserva"*** a cura del volto di Gambero Rosso Marco Sabellico alla presenza dei produttori che per primi hanno raccolto la sfida della nuova tipologia. Nel pomeriggio alle ore 15.00, Costantino Gabardi guiderà i presenti alla scoperta della capacità di affinamento del Custoza, con la masterclass ***"Custoza The Art of Blending: freschezza e potenziale evolutivo"***.

Martedì 16 alle ore 11.00 sarà la volta dei giovani produttori, protagonisti insieme all'Associazione Cuochi Veronesi di ***"La nuova Generazione di Custoza. I vini dei giovani produttori"***, seguita alle 15.00 dal focus ***"Custoza White & Gold: l'eleganza Superiore"*** a cura di Costantino Gabardi.



Grazie al **legame consolidato con l'enogastronomia delle Terre del Custoza**, con i tortellini dell'Associazione Ristoratori di Valeggio sul Mincio i momenti di degustazione del Consorzio diventeranno vere e proprie wine & food experiences.

“Contemporaneo, versatile e generoso, il Custoza è lo specchio del suo territorio - sottolinea la Presidente Roberta Bricolo – e la missione del Consorzio è far conoscere il suo valore. Vinitaly è il luogo delle occasioni, un amplificatore di contenuti preparati con cura e articolati secondo un programma di masterclass che conquisteranno chi per primo si avvicina alla nostra denominazione e al contempo consolideranno il legame con gli storici.

Parallelamente agli incontri che si terranno presso lo stand consortile, non mancheranno le opportunità di scoprire i vini della denominazione nel corso di altri momenti di approfondimento. Domenica 14 alle 16:30 il Custoza sarà tra i protagonisti di **“Il Lago di Garda e i suoi vini”**, degustazione a cura della Regione Veneto dedicata alle DOC della sponda veneta del Lago di Garda (Pad. 4 / D4 – E4); lunedì 15 alle ore 15.00 i vini del Consorzio saranno in mescita al **walk around tasting** organizzato da ICE – Istituto Commercio Estero (Palaexpo) e rimarranno presso l'**ENOTECA ICE** per tutta la durata della fiera.

Ufficio stampa Gheusis: 0422 928954 – info@gheusis.com