



Comunicato stampa del 27 giugno 2024

CALICI DI STELLE: L'ECCELLENZA DEI COLLI BERICI IN CHIAVE SWING

I vini del Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza saranno i protagonisti della notte bianca che si svolgerà venerdì 12 luglio in piazza Matteotti a Lonigo

Venerdì 12 luglio a Lonigo l'eccellenza dei vini del **Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza** incontra la musica in una notte indimenticabile: ***Calici di Stelle***. L'evento, che si terrà in **Piazza Matteotti dalle ore 19.00 a mezzanotte**, è organizzato dal Comune di Lonigo in collaborazione con il Consorzio e la Pro Loco di Lonigo ed è parte integrante dei *Venerdì di Luglio*, le notti bianche che animano il centro del paese con un'atmosfera vivace e coinvolgente durante tutto il mese estivo. La serata sarà ulteriormente arricchita dalla **musica swing** del gruppo *Bonny and the Tasty Boys*, che si esibirà nell'arena estiva del Teatro Comunale adiacente alla piazza.

“*Calici di Stelle* rappresenta un'opportunità per apprezzare e approfondire le migliori espressioni enoiche locali – dichiara **Giovanni Ponchia**, direttore del Consorzio –. Collaborare a questo evento ci consente di condividere con il pubblico la nostra passione per la viticoltura e una produzione vinicola di qualità, mentre insieme alla manifestazione ci prefiggiamo di promuovere la cultura enologica e valorizzare il patrimonio enogastronomico dei Colli Berici”.

Alla serata parteciperanno **13 aziende** che offriranno un'ampia scelta di vini locali da degustare. Tra gli assaggi più rappresentativi dei Colli Berici spiccano le referenze a base di **tai rosso** e **carménère**, vitigni emblema del territorio che raccontano tradizioni, cultura e storia vitivinicola nell'area geografica circoscritta dalla denominazione. Al fianco delle eccellenze proposte dal Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza, i winelover potranno sorseggiare calici di **Gambellara Doc** e **Recioto di Gambellara Docg**, interpretazioni enoiche di pregio da uve **garganega**.

Con un biglietto d'ingresso di 10 euro i partecipanti riceveranno una sacca, un calice e un carnet per 5 assaggi. Per chi desidera arricchire la propria esperienza enogastronomica, sarà inoltre possibile scoprire i sapori autentici del territorio con una degustazione di prodotti tipici locali, curata con passione e creatività dagli chef de *I Giovani Leoni*, al costo di 5 euro.

Ufficio stampa:

Sara Stocco | 328 6424760 | sara@studiocru.com

Veronica Guerra | 380 2363563 | veronica@studiocru.com