



## VULCANICO SERPRINO

*Un'occasione inedita per conoscere da vicino le frizzanti e briose bollicine autoctone dei Colli Euganei*

*Domenica 17 novembre, Abbazia di Praglia*

**Domenica 17 novembre**, dalle ore 10 alle 18, il salone del **Centro Convegni dell'Abbazia di Praglia**, nel territorio comunale di Teolo (PD), accoglie **"Vulcanico Serprino"**, **la più grande degustazione sin qui organizzata di Serprino dei Colli Euganei**, ospitata in uno dei luoghi simbolo del territorio padovano. Saranno presenti con i loro stand circa venti aziende, che complessivamente proporranno in assaggio ai visitatori oltre trenta referenze, offrendo un ampio panorama delle tipiche bollicine euganee, sia in versione frizzante, sia nella più rara tipologia spumante, inclusa, in alcuni casi, un'anteprima delle primissime bottiglie della vendemmia 2024. L'evento è organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Colli Euganei**, nell'ambito delle iniziative previste dal piano strategico di rilancio del Serprino dei Colli Euganei.

*"All'Abbazia di Praglia, la cui comunità monastica ringrazio per la squisita disponibilità – dichiara il **Presidente del Consorzio, Gianluca Carraro** - il pubblico avrà modo di avvicinare le diverse sfaccettature del Serprino dei Colli Euganei. Questo vino è l'unico veneto a denominazione di origine specializzata nella tipologia frizzante, stante che la versione spumante rappresenta da noi una quota minima della produzione, a differenza di quanto avviene invece in altri territori della nostra regione, dove lo spumante è del tutto prevalente, talora con numeri da capogiro. La nostra produzione di Serprino è intorno appena al milione di bottiglie, anche se il potenziale rappresentato dai vigneti esistenti sui Colli Euganei ci consentirebbe quanto meno di quadruplicare i volumi. Arrivare a imbottigliare tutto il nostro potenziale vorrebbe dire offrire una concreta possibilità di remunerazione per il lavoro assiduo e appassionato dei nostri viticoltori, che coltivano un'uva locale, autoctona, che rappresenta uno dei gioielli della biodiversità dei Colli Euganei e preservano, con il loro lavoro, anche un territorio prezioso, giustamente riconosciuto come Parco Regionale e come Patrimonio MAB Unesco".*

L'ingresso a "Vulcanico Serprino" è libero. Gli assaggi si effettuano presso gli stand dei produttori previo acquisto del kit di degustazione, in vendita a 15 euro presso il punto di accesso al salone, oppure prenotabile on line, scontato a 12 euro, sul portale Eventbrite (<https://www.eventbrite.it/e/1073601162979/>). Scontistiche apposite sono previste anche per i soci AIS, FISAR, ONAV e Slow Food in possesso di tessera associativa valida, da esibire all'ingresso. Presso la struttura sarà in funzione anche un servizio bar aperto ai visitatori.