la Cronaca di Verona e del Veneto

Data 23-06-2021
Pagina 7
Foglio 1

LA NOVITA'

Anche lo spumante nei Monti Lessini

Salvagno: "Con questa modifica si disciplina il metodo classico a livello regionale"

La denominazione "Monti Lessini" cambia il disciplinare di produzione e si dedica allo spumante Metodo classico. Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dello scorso 19 giugno, la denominazione "Monti Lessini" finora dedicata ai vini fermi, accoglie gli spumanti Metodo Classico ottenuti con almeno l'85% di uva Durella. Gli spumanti metodo Martinotti o Charmat rimangono nella Doc Lessini Durello.

"Con questa modifica si disciplina il Metodo Classico a livello regionale, andando incontro alle richieste dei consumatori sempre più attratti da questa tipologia di spumanti. Inoltre, viene data maggiore considerazione alle coltivazioni d'altura e alle varietà d'uva dal carattere spigoloso come la Durella – evidenzia Daniele Salvagno, presidente di Coldiretti Verona – Con i cambiamenti climatici e l'innalzamento delle temperature, assistiamo infatti a una riscoperta dei vitigni a quote più alte e a uve dotate di elevata acidità, che fino a cinquant'anni anni fa erano considerati marginali".

Daniele Salvagno, presidente di Coldiretti

Per quanto riguarda gli spumanti delle Denominazioni Lessini Durello, nel 2020 il Metodo Classico, che con la modifica del disciplinare passa nei Monti Lessini, ha rappresentato il 20% della produzione totale che è stata di 908.400 bottiglie da 0,75 litri, di cui 751.733 di metodo Charmat e 156.630 tra Metodo Classico (38.000) e Metodo Classico Riserva (118.630).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.