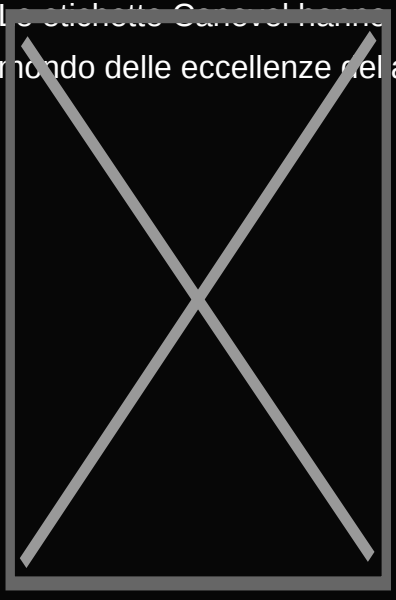
Canevel, spumanti d’eccellenza per la “Falstaff Sparkling Special”

canevel-6419c436

Gli **spumanti Canevel** confermano gli ottimi rating dello scorso anno e, anche per il 2020, ottengono le più alte valutazioni da ***Falstaff***, rivista austriaca leader nel mondo del vino, che ha premiato l’azienda di Valdobbiadene per la sua riconosciuta expertise spumantistica.

Le etichette Canevel hanno partecipato alla degustazione **Falstaff Sparkling Special** dedicata al mondo delle eccellenze nella produzione spumantistica mondiale.



Le valutazioni di Falstaff hanno messo in luce la capacità di Canevel di ottenere spumanti di particolare personalità e pregio da vigneti selezionati nella zona storica del **Prosecco Superiore di Valdobbiadene**, con caratteristiche pedoclimatiche uniche. A cominciare dal vigneto a conduzione biologica di Monfalcon, da cui nasce il **Campofalco Biologico Brut Valdobbiadene Docg**, prezioso cru tra i più rappresentativi della vocazione alla sostenibilità di Canevel. Particolare apprezzamento è andato anche ai cru che derivano dal pregiato vigneto del Faè, immerso in una cornice naturale unica. Il **Terre del Faè Extra Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2019** si è confermato con un punteggio di 91. Dallo stesso vigneto, ha riportato un

punteggio di 89 il **Rosa del Faè Marzemino Rosé Millesimato Brut 2019**, frutto di uve Marzemino storicamente coltivate nel territorio di Refrontolo. A questi si aggiunge il riconoscimento al **Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg**, una delle più notevoli espressioni del territorio di Valdobbiadene, che ha avuto come punteggio 90.

Le prestigiose valutazioni hanno dunque premiato l'eccellenza di Canevel, la cui expertise si sostanzia nel **metodo "Setàge"**: un processo di spumantizzazione lento e a bassa temperatura, che permette di sublimare le bollicine rendendole fini ed eleganti come la seta. Un protocollo di lavorazione verticale "dalla vigna alla bottiglia", altra peculiarità di Canevel e segno di un identitario presidio qualitativo, in grado di esprimere ad altissimi livelli il territorio vocato di Valdobbiadene, patrimonio dell'Umanità Unesco.

"La già attestata expertise spumantistica di Canevel continua ad avere ottimi riscontri valutativi, anche a livello internazionale, e su una pluralità di prodotti", commenta **Federico Girotto**, Amministratore Delegato di Canevel. "Abbiamo accolto con soddisfazione questo nuovo riconoscimento alla qualità dei nostri spumanti, al contesto di eccellenza dove si producono e al metodo distintivo 'Setàge' che li caratterizza, perfezionato negli ultimi anni di studio anche con la creazione di una cantina sperimentale all'interno dell'azienda. Nel difficile contesto di mercato in cui ci troviamo, che sconta l'impatto delle limitazioni all'attività dell'Horeca ai fini della profilassi per contenere il contagio da Covid-19, questa notizia risulta particolarmente stimolante e ci induce a intensificare il focus sul miglioramento continuo".