“Bollicine” italiane il 5 e 6 ottobre

Le “bollicine” piacciono, eccome. Fuori e dentro i confini nazionali. Lo spumante, infatti, è la tipologia che negli ultimi dieci anni (2002-2012) ha messo a segno le migliori performance all’estero. Una crescita che ha portato il peso di questo comparto al 13% (625 milioni di euro) del fatturato totale esportato. L’import dei principali mercati per il nostro vino (Usa, Germania, Regno Unito, Canada, Svizzera, Giappone, Russia e Cina, che assorbono oltre il 70% del nostro export), nei dieci mesi del 2013 ha registrato un aumento delle vendite di spumanti italiani del 20% (in termini cumulati) rispetto al 2012. Ecco perché lo spumante italiano va non solo celebrato, ma anche comunicato, protetto, spiegato e promosso.

In quest’ottica si inserisce **Bollicine, la due giorni interamente dedicata al meglio della spumantistica italiana. Il 5 e il 6 ottobre gli spazi di Villa Braida, edificio ottocentesco, immerso nella campagna trevigiana, in posizione strategica tra Padova, Venezia e Treviso, ospiteranno il meglio della produzione nazionale**. Metodo Classico, Charmat, Sur Lie saranno presenti con Asti e Prosecco, senza dimenticare Franciacorta, Oltrepò Pavese, Conegliano Valdobbiadene, Alta Langa, Trentodoc e tante altre grandi cuvée . La giornata del 5 è aperta a tutti, mentre la giornata di lunedì 6 ottobre è riservata esclusivamente agli operatori del settore.