Col Vetoraz consegna il Premio Michele d'Innella a Luciano Pignataro

col-vetoraz-nuova-sede-esterno-low-dfeeb9c9

L’edizione 2016 del MWF programmata dal 4 all’8 novembre a Merano vedrà Col Vetoraz nuovamente coinvolta nell’ormai consolidato evento vinicolo ideato da Helmuth Köcher al quale ogni anno si dà appuntamento il meglio della produzione enologica nazionale ed internazionale.

Ma questa volta con una novità. L’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene grazie alla collaborazione con la guida Vinibuoni d’Italia, la cui edizione 2017 verrà ufficialmente presentata durante la manifestazione, è stata scelta per l’assegnazione del Premio Michele D’Innella per la categoria miglior blogger italiano. La giuria di Vinibuoni d'Italia ha individuato il vincitore, Luciano Pignataro. Il suo blog www.lucianopignataro.it rappresenta infatti un modo costruttivo e serio di fare informazione sulla cultura enogastronomica italiana ed in particolare su quella ricca e straordinaria del meridione.
Giornalista, scrittore e critico enogastronomico, Pignataro è caposervizio al “Mattino” dove dal 1994 cura una rubrica settimanale sul vino che è la più longeva d’Italia. Protagonista indiscusso nel settore food&wine con oltre 300.000 visite ogni mese, il suo blog è indiscutibilmente tra i più seguiti e influenti d’Italia.

406_col-vertorazIl premio verrà assegnato Sabato 5 Novembre durante la presentazione alla stampa della guida Vinibuoni d'Italia al Teatro Puccini di Merano.
"Per noi è un un onore – commenta l’enologo **Loris Dall’Acqua** – *unire il nome dell’azienda a quello di una riconosciuta e stimata firma del giornalismo enogastronomico; crediamo infatti che passione infinita per il proprio lavoro, impegno, tenacia e sì anche sacrificio siano capisaldi irrinunciabili per ottenere vini di qualità, esattamente come per i contenuti di una notizia".*

A Merano quindi ci sarà un motivo in più per brindare. Gli spumanti Col Vetoraz selezionati in degustazione saranno il Valdobbiadene Superiore di Cartizze, vino con una grande concentrazione di aromi, vellutato e dal profumo intenso in cui spicca il sentore delicato del mix di fiori e frutta matura, e

il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato dry un vino elegante, fruttato con note floreali, dalla struttura rotonda e leggera aromaticità.

www.colvetoraz.it