



COMUNICATO STAMPA

L'ALTA LANGA SI BEVE IN... "GRANDE" ALLA DOUJA D'OR 2013

ASTI - Dal **6 al 15 settembre 2013**, alla **Douja d'Or** di Asti, l'**Alta Langa si beve in "Grande"**, l'esclusivo calice disegnato da **Giugiario** e realizzato da **Spiegelau** per esaltare le caratteristiche e la qualità del **brut metodo classico millesimato piemontese**.

Il **Consorzio di Tutela**, che rappresenta oltre 70 aziende associate (59 viticoltori e 12 produttori), prosegue dunque la sua missione di promozione dell'Alta Langa DOCG che ha avuto ottimi risultati dalla recente campagna media dedicata all' "**orgoglio piemontese**": per sottolineare il forte legame tra il prodotto e il territorio e aumentare la visibilità della denominazione, le case spumanti aderenti al Consorzio hanno confermato la scelta di partecipare alla Douja d'Or, il concorso enologico nazionale che anche quest'anno dedicherà ampio spazio alle degustazioni di Alta Langa DOCG.

Agli appassionati di bollicine sarà offerta l'opportunità di approfondire la conoscenza di questo brut metodo classico – ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay da vigneti coltivati a partire dai 250 metri sul livello del mare – attraverso la degustazione delle etichette più rappresentative delle aziende: *Avezza Paolo, Banfi Piemonte, Bera Valter, Giulio Cocchi, Enrico Serafino, Fontanafredda, Fratelli Gancia, Germano Ettore, Martini & Rossi, Monteoliveto, Azienda Agricola Pianbello, Giovanni Bosca Tosti*.

La degustazione di Alta Langa (un calice a 3,50 euro) si terrà nel **Padiglione 4** del Palazzo dell'Enofila, dal 6 al 15 settembre, **tutte le sere dalle 18:30 alle 23:30**. In abbinamento al calice di Alta Langa saranno proposti i prodotti tipici del territorio preparati dall'Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane (un piatto a 3 euro).

*"I nostri obiettivi principali - spiega il presidente del Consorzio di Tutela **Giulio Bava** (Cocchi), succeduto nei mesi scorsi a Lamberto Vallarino Gancia - sono la diffusione della conoscenza del nostro metodo classico tra i ristoratori e i consumatori italiani e l'allargamento del numero dei produttori coinvolti in questo progetto avviato negli anni Novanta. Le soddisfazioni nel tempo sono state molte, fino a quando nel 2010 il nostro spumante è diventato la tredicesima DOCG del Piemonte. Riteniamo che i primi a credere nell'Alta Langa debbano essere proprio i piemontesi, che conoscono la qualità e la fatica della viticoltura di alta collina per produrre questo spumante, un autentico punto di orgoglio della nostra regione".*

30 agosto 2013