



Comunicato Stampa

Asiago DOP alla conquista dei palati più esigenti al mondo La DOP veneto-trentina conferma la sua vocazione internazionale puntando su OperaWine e Vinitaly 2014

Vicenza, 2 aprile 2014 – ASIAGO DOP conferma la sua vocazione internazionale con la doppia presenza a OperaWine e Vinitaly 2014, gli appuntamenti internazionali dedicati al mondo del vino che si svolgeranno a Verona dal 5 al 9 aprile prossimi.

Germania, Francia, Stati Uniti ma anche Asia e America Latina. Sono questi i mercati dove ASIAGO DOP è impegnato a conquistare i palati più esigenti proponendo occasioni di incontro e confronto in cui l'abbinamento cibo-vino diventa ideale terreno di sviluppo culturale e opportunità di crescita nel mercato trade e consumer. Con questo scopo il Consorzio Tutela Formaggio Asiago sceglie di essere presente a OperaWine e Vinitaly 2014 e di proseguire la sua attività di divulgazione della DOP veneto-trentina, prodotta secondo un rigido disciplinare, confrontandosi con i più qualificati operatori internazionali del mondo del vino.

Il 5 aprile, nel loggiato del Palazzo della Gran Guardia di Verona, ASIAGO DOP torna, per il terzo anno consecutivo, a rappresentare la produzione lattiero-casearia italiana a Opera Wine, l'esclusivo punto di incontro con le 100 migliori cantine d'Italia selezionate dalla celebre rivista Wine Spectator. Asiago Fresco e Stagionato nelle sue tre tipologie: Mezzano (stagionato da 4 a 6 mesi), Vecchio (stagionato per 10-15 mesi) e Stravecchio (stagionato per più di 15 mesi) accompagneranno l'originale walk around tasting mostrando i diversi abbinamenti con il vino e la grande ecletticità delle stagionature dell'ASIAGO DOP capaci di regalare aromi intensi, sapidità e aromaticità che ben si sposa con vini rossi strutturati nell'Asiago Stagionato, mentre grandi sensazioni gusto-olfattive possono essere sperimentate con l'abbinamento dell'Asiago Fresco a vini bianchi beverini.

Al Vinitaly, dal 6 al 9 aprile, ASIAGO DOP sarà presente con sette postazioni, tre ad ingresso riservato e quattro a disposizione di tutti i visitatori. ASIAGO DOP sarà all'International buyers' Lounge (Galleria Castelvecchio tra pad. 2-3), esclusiva area dedicata ai visitatori esteri, nella blogger area (Centroservizi-Arena galleria tra i padiglioni 6/7) e nella zona Vip Lounge (Palaexpo). Intenso anche il calendario di degustazioni dedicate ai visitatori delle quattro giornate fieristiche e proposte nello stand del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Pad. 7), in quello del Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza (PAD 8 -ex7B - stand G5) e del Consorzio Olio Garda DOP (SOL & AGRIFOOD Area C - Stand 7) dove si potrà degustare l'Asiago DOP in abbinamento con le eccellenze dei due territori: vino e olio. Inoltre, lunedì 7 aprile, nello stand dei produttori dell'Irpinia (Padiglione A), il giornalista Alberto Marcomini condurrà una degustazione di ASIAGO DOP in abbinamento a vini locali.

Contatti per la stampa: Roberta Zarpellon - TRAGUARDI - Ple Cadorna 40 -36061 Bassano del Grappa VI T0424523073 M 3394187543 zarpellon@traquardiweb.it

Consorzio Tutela Formaggio Asiago

sede legale: Piazzale della Stazione 1 - 36012 Asiago (VI)
sede amministrativa: Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza (VI)
Registro Imprese di Vicenza n. 00703580241 – C.F./P.I. 00703580241 – REA 148240
Tel: +39 0444 321758 – Fax: +39 0444 326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it - PEC tutelasiago@legalmail.it