



## L'Asiago Stagionato e i 100 top wine italiani per "OperaWine", l'anteprima Vinitaly

*Il 24 marzo Verona ospiterà "OperaWine", walk around tasting delle cento migliori etichette italiane secondo Wine Spectator, la "Bibbia" mondiale del vino. Il formaggio Asiago sarà protagonista insieme a loro.*

Asiago, 20 marzo 2012

Il formaggio **Asiago Stagionato** svelerà in un contesto prestigioso come l'anteprima di **Vinitaly**, a Verona, tutta la personalità di una delle produzioni casearie più antiche d'Europa, declinata nelle diverse maturazioni, in abbinamento ai 100 migliori vini d'Italia, decretati da **Wine Spectator**.

Sarà il Palazzo della Ragione a ospitare "**OperaWine**", dove la più autorevole rivista di critica enologica a livello internazionale e la corazzata rappresentata dal binomio Vinitaly-Veronafiere, organizzano un incontro innovativo, in cui a essere protagonista sarà il mondo delle produzioni italiane d'eccellenza: è la prima volta che Wine Spectator seleziona 100 vini di un solo Paese. L'evento si preannuncia molto interessante: i **100 top wine italiani** secondo la "Bibbia del vino", saranno presentati di persona dai rispettivi produttori e, per ciascuna cantina, sarà proposta esclusivamente l'etichetta selezionata. Si tratterà di un walk around tasting, ossia una degustazione che permetterà agli interessati di andare alla scoperta, insieme, di uno dei più prestigiosi palazzi del centro di Verona, delle cantine ospiti e dei loro prodotti.

Il Formaggio Asiago ha scelto di portare in questo contesto la propria "Gran Riserva", ossia lo Stagionato, quel formaggio di latte parzialmente scremato che, completamente diverso dal Fresco fin dalla nascita, si presenta soavemente dolce e latteo da "**Mezzano**" (stagionato da 4 a 6 mesi), pieno e maturo da "**Vecchio**" (10-15 mesi) e da meditazione, con la sua incantevole fragranza e la struttura granulosa dei grandi formaggi invecchiati, una volta diventato "**Stravecchio**", ossia portato a stagionature oltre i 15 mesi.

E' questo prodotto prezioso, curato giorno dopo giorno nella maturazione sulle tavole dei caseifici, l'unico formaggio che rappresenterà l'Italia a OperaWine. Si tratta di un formaggio che esprime la più antica sapienza nella trasformazione del latte di un territorio - l'Altopiano dei Sette Comuni e le aree circostanti - che ha fatto della produzione di formaggio la propria assoluta specialità.

«L'Asiago Stagionato dà certamente il meglio di sé degustato in abbinamento con vino, per questo motivo», commenta il direttore del Consorzio, Flavio Innocenzi, «abbiamo trovato convincente sposare la nostra tipologia più rara, quella appunto del **formaggio d'Allevo**, con le etichette italiane più esclusive. Ciò è coerente con le azioni recentemente intraprese per promuovere la cultura dello Stagionato, che lo ha visto protagonista di una degustazione con cinque grandi spumanti italiani a "**Formaggio in villa**" e che, per il secondo anno, lo porterà a "**Sorsi d'autore**".».

Ufficio stampa: Alberto Pertile (328-3511468)

Web: [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - [www.operawine.it](http://www.operawine.it)

Canale video: [www.youcheese.tv](http://www.youcheese.tv)

---

### 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: 0444 321758 - Fax: 0444 326212

info@formaggioasiago.it - [www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it) - PEC [tutelasiago@legalmail.it](mailto:tutelasiago@legalmail.it)