



Un anno impegnativo e soddisfacente si chiude con alcuni premi prestigiosi per Cantina Passarini di Legnago.

Legnago, 13 dicembre

Per la Cantina Passarini di Legnago si chiude con qualche soddisfazione questo impegnativo 2021. Dopo aver terminato la purificazione di un ettaro di terreno con una tecnica biodinamica che prevede la piantumazione di senape indiana, prima del vero e proprio impianto del vigneto e dopo aver aperto un nuovo mercato in Svizzera, la Cantina Passarini di Legnago (VR) ha ricevuto una notizia molto importante. Per la prima volta è stata inserita in Bibenda, la Guida, ora divenuta anche App, di Fondazione Italiana Sommelier che racchiude le schede di 2200 Aziende per 27.000 vini, 2000 Ristoranti, le migliori Grappe, i migliori Oli.

Sono quattro i vini di Passarini, che sono stati inseriti in Guida e a cui sono stati assegnati 3 Grappoli, quindi un buon risultato vista la severità della giuria. Si tratta di Amolar Cabernet Sauvignon IGT 2020 Vegan, Brut Rosè 2020 Vegan, Pinot Brut Millesimato 2020 Vegan e Pinot Grigio delle Venezie 19/17 Bio e Vegan. Fondazione Italiana Sommelier, attraverso il suo ramo editoriale, ha redatto la storia, il territorio, i Vini con la relativa valutazione e l'abbinamento con il cibo di oltre 2.200 Aziende Vinicole italiane, per un totale di circa 27.000 etichette.

Il 2021 è stato un anno molto impegnativo per tutte le aziende e la famiglia Passarini ha rinnovato il suo legame con il settore vitivinicolo terminando la preparazione di un intero ettaro di Corvina, in onore alla provincia di Verona che la incorona come regina delle sue uve rosse e aprendo il mercato Svizzero grazie alla collaborazione con il portale Winemaker.com. Sono già arrivati i primi piccoli ordini di appassionati di vino che stanno scegliendo piccole e medie cantine Italiane selezionate per i loro acquisti di Natale. "Il Buyer di Winemaker.com è venuto in cantina da noi e ci ha parlato del suo progetto, ha assaggiato i nostri vini e ha capito che noi produciamo vini per il consumo quotidiano, per la convivialità, con attenzione alla salubrità e all'ambiente. Dopo qualche giorno ci

Ufficio stampa Di-Vinum Marketing e Comunicazione

info@di-vinum.it



ha chiamati e ci ha confermato che eravamo stati selezionati e per noi è stata una grande gioia".
Afferma Gianfranco Passarini con soddisfazione dal suo punto vendita di Vangadizza di Legnago.

"Siamo molto contenti anche delle valutazioni della guida Vinetia", continua Gianfranco "perché noi riteniamo che essere apprezzati dagli esperti palati di Associazione Italiana Sommelier sia un traguardo prestigioso. Il nostro Pinot Grigio 19/17 2020 vegan ha conquistato anche quest'anno i tre rosoni, insieme ad Amolar Cabernet Sauvignon IGT 2020 Vegan e a Le Vallette Bianco IGT 2020, pari ad alcuni importanti vini bianchi di Verona, e questo ci riempie di orgoglio".

Per Gianfranco Passarini e famiglia inoltre questo è stato il primo anno di partecipazione al Mercato dei Vignaioli Indipendenti, per lui una bella esperienza: "Sono rientrato da questa Fiera Mercato con molto entusiasmo, i vini sono piaciuti e ho venduto anche alcune bottiglie. Diciamo che nonostante il periodo sfidante, il lavoro di squadra ha portato a qualche buon risultato. Ci siamo noi sempre in prima linea e poi siamo seguiti da due professionisti dell'agenzia Di-Vinum, per la parte di comunicazione con cui abbiamo creato una forte sinergia". La Cantina Passarini ha sempre puntato sulla produzione di buon vino di qualità a prezzi corretti, per l'abbinamento al cibo di tutti i giorni e anche per le occasioni speciali. In particolare stanno riscuotendo successo le due Bollicine di Famiglia Passarini, il Brut Millesimato di Pinot Brut e il Brut Rosè da uve 100% Merlot, insieme allo storico Vino del Contadino, il prodotto più vecchio della Cantina che moltissimi clienti ancora scelgono da più di 30 anni.