



## **Festival Nazionale Spumantitalia porta l'effervescenza sul Lago di Garda e annuncia una terza edizione ricca di attività**

Padenghe sul Garda, 15 settembre 2020. Il Festival Nazionale Spumantitalia si sposta e diventa itinerante, e si attiva in questo senso per portare in giro per l'Italia la cultura spumantistica, per coinvolgere il maggior numero di realtà spumantistiche e i loro territori organizzandosi quest'anno a Padenghe, a due passi da Desenzano, sul Lago di Garda, dal 21 al 24 gennaio 2021 nello Splendido Bay Luxury Resort.

La terza edizione si propone ancora più effervescente degli anni passati all'insegna dell'ottimismo, di una positiva ripartenza, calzando l'idea che hanno tutti gli addetti ai lavori, e non solo, di una sana voglia di freschezza. Alla base di tutto c'è un ricco calendario di incontri culturali, basati su riflessioni, momenti di degustazione e approfondimenti inerenti al sistema spumantistico, attraverso quattro *Talk Show*, che vedranno la partecipazione di personaggi di alto profilo tecnico scientifico, composto da ricercatori, professionisti, enotecnici, giornalisti, produttori e opinion leader del settore vitivinicolo e non solo.

A questi aspetti culturali si aggiungono ben 16 *Master Class*, pensate da Bubble's Italia, aperte a tutti agli appassionati delle bollicine che avranno l'occasione di scoprire e degustare cose uniche e inusuali oltre al parterre di etichette note; *Master Class* il cui elenco è possibile consultare già sul sito [www.spumantitalia.it](http://www.spumantitalia.it)

La presenza di ben sei *Maison* francesi, che proporranno i loro Champagne, daranno al Festival quel tocco di internazionalizzazione a cui aspira d'arrivare l'organizzazione nei prossimi anni.

Oltre al *Master Bubble' Lectio Magistralis History Bubble's*, del 21 gennaio, utile per approfondire, presentare e confrontare la conoscenza dell'inestimabile patrimonio spumantistico italiano, ci saranno appuntamenti che coinvolgono altre luoghi del Lago fra questi la presentazione, con degustazione di Pinot Nero Metodo Classico, di alcuni libri gialli "Noir i Giallo", oltre a cene tematiche che hanno trovato l'entusiasmante disponibilità di diversi ristoranti gardesani di poter collaborare con il Festival per diffondere la cultura spumantistica italiana. Il festival non è comunque solo "BOLLE" ma anche momenti in cui si potranno degustare i migliori GIN italiani, il Cocktail Gardami o vedere gareggiare bartender sul cocktail tutto italiano MI/to milano/TORINO.

Le attività si concluderanno il 24 gennaio con l'originale "*Banco d'assaggio guidato*" al quale saranno ammessi solo 25 vin di altrettante aziende italiane.

Tutti gli eventi potranno essere quasi certamente seguiti anche in streaming.

Ufficio Stampa  
Festival Spumantitalia  
Federica Schir - MediaWine  
+ 39 389 9425510  
f.schir@mediawine.it  
info@mediawine.it