



VINO, LO SPUMANTE SUBACQUEO AKÈNTA SUB OFFICIAL WINE DI VINITALY AND THE CITY DAI FONDALI SARDI ALLE PIAZZE DI VERONA PER IL FUORI SALONE DI VINITALY

(Verona, 10 marzo 2023). Dalle profondità del mare sardo alle piazze-museo a cielo aperto del centro storico di Verona. **Akènta Sub** della cantina **Santa Maria La Palma di Alghero** è l'**official wine di Vinitaly and the City**, il fuori salone per gli appassionati in programma dal 31 marzo al 3 aprile tra Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale.

Primo Vermentino di Sardegna Doc ad essere affinato alla profondità di 30-40 metri nelle acque protette del Parco regionale di Porto Conte di Alghero, Akènta Sub - lo spumante subacqueo dal nome benaugurale (da *'a chent'annos'*, augurio di lunga vita in sardo) prodotto con metodo Charmat - riemergerà dai fondali in occasione del **brindisi di inaugurazione di Vinitaly and the City** (Piazza dei Signori - Loggia di Fra Giocondo, 31 marzo ore 18.00), per diventare il compagno di viaggio lungo tutto il percorso culturale, artistico, enogastronomico dell'evento diffuso organizzato da Veronafiere.

Frutto di una sperimentazione iniziata nel 2011 l'Akènta Sub è un vino simbolo dell'enologia della Sardegna prodotto dalla cantina Santa Maria La Palma, una delle più importanti aziende vitivinicole dell'isola con 800 ettari coltivati e una produzione di oltre 5 milioni di bottiglie. L'affinamento subacqueo rende questo vino unico, grazie alla particolare combinazione tra pressione, temperatura, assenza di luce e ossigeno data dai fondali marini. Inoltre, ogni bottiglia viene disegnata dal mare, che le trasforma in pezzi unici da collezione.

Sono quasi 50 gli appuntamenti in cartellone a Verona nel corso della quattro giorni di wine passion: dalla **mostra dantesca "Disposti a salire alle stelle - Il Purgatorio cantica del perdono"** a cura di **Franco Nembrini** (1° aprile, Loggia di Fra Giocondo alle 15.00), al debutto della **wine guitar di Vinitaly and the City** realizzata da **Fabrizio Paoletti**, il liutaio che ha firmato le chitarre di star come Bruce Springsteen, Keith Richards e Joe Walsh, dai **wine talk** nel Cortile Mercato Vecchio fino alle **masterclass nella Sala Rossa del Palazzo scaligero** sede della Provincia di Verona che, per la prima volta, ospita un calendario di degustazioni guidate. Spazio anche alla grande **Enoteca di Vivite – Alleanza delle Cooperative** per scoprire la varietà enologica del Belpaese e alle proposte della **Mixology** (entrambe in Piazza dei Signori), mentre nel Cortile del Tribunale andranno in scena le istantanee degustative della guida **Vini d'Italia del Gambero Rosso** e della **Regione Lazio**. A Vinitaly and the City spazio anche all'**innovazione** con la presentazione ufficiale del 'metodo Caporale: un nuovo modo per valutare le bollicine': un brevetto unico e originale messo a punto da Tommaso Caporale, giornalista e volto televisivo noto come Mister Bollicine, che consente la **caratterizzazione dei vini spumanti attraverso il suono delle bollicine nel calice, senza ricorrere all'assaggio** (2 aprile, Loggia di Fra Giocondo in Piazza dei Signori alle 21.00).

Vinitaly and the City è aperto con il seguente orario: venerdì 31 marzo 18:00-23:00, sabato 1° aprile 15:00-23:00, domenica 2 aprile 15:00-23:00, lunedì 3 aprile 18:00-23:00. Fino al 30 marzo è possibile acquistare il biglietto (1 calice, 4 token degustazioni, 1 token esperienza e accesso alle lounge dell'evento) in prevendita online al costo di €16,50; in sede di evento (dal 31/03 al 03/04) è possibile acquistare il biglietto sia in cassa (desk in Piazza dei Signori) che online al costo di €20.

Programma, info e shop su www.vinitalyandthecity.com



Vinality and the City è organizzato da Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Ufficio stampa Veronafiere

Servizio stampa Veronafiere
Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 82.23 |
E-mail: pressoffice@veronafiere.it
Capo Ufficio Stampa: Carlo Alberto Delaini
(335. 7367388 - delaini@veronafiere.it)

Ispropress
Benny Lonardi (393.4555590 – direzione@ispropress.it);
Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)