

IL GARDA DOC DEBUTTA AL FESTIVAL LETTERATURA DI MANTOVA 2017

Articolo di: **Dirce Bottardi**

Il nuovo spumante **Garda Doc**, creato dal Consorzio di tutela omonimo, è stato presentato ieri in anteprima a Mantova al **Festival Letteratura**, quest'anno alla sua 21esima edizione, e dove, per tutta la durata dell'evento, sarà possibile assaggiarlo nell'Area Food, o al Bar Caffè Venezia in Piazza Guglielmo Marconi. La scelta del debutto di questa edizione limitata della nuova etichetta alla manifestazione nella città dei Gonzaga non è casuale. Innanzitutto perché le nuove bollicine sono prodotte anche con uve coltivate nelle terre mantovane prossime al Lago di Garda. Poi come Paolo Poletti, uno degli ideatori del Festival, ha raccontato una bottiglia di vino è un po' come un libro: noi investiamo entrambi di molte attese, ma così come un buon libro, anche una buona bottiglia ci racconta storie ed è capace di mettere le persone in relazione. E la degustazione di un menù mantovano doc (ottimi tortelli di zucca compresi) proposto da Il Cigno dai Martini,

un'istituzione della tradizione gastronomica della città, abbinata a magnum e jeroboam di **Garda Doc** è risultata sorprendentemente facile e piacevole. Garda Doc è uno spumante ottenuto con metodo charmat che utilizza uve garganega, trebbiano, pinot grigio e chardonnay, prevista anche una variate rosé (con uve merlot e corvina). Il **Consorzio Garda** stima di arrivare a breve a una capacità produttiva di 20 milioni di bottiglie.

