



Communiqué de presse

Paris, août 2022

Les vins Vinho Verde et les vins AOP véronais, véritable invitation au voyage

La saison estivale est désormais arrivée : pour beaucoup, elle évoque les soirées en terrasse, les moments de détente et de plaisir partagés avec ses proches en toute simplicité. Qui dit été, dit aussi recherche de plats légers accompagnés de vins frais, qui ont le goût du sud et des vacances. Tour d'horizon des vins incontournables de l'été .

L'interaction du climat, du sol, des cépages typiques et de l'art des vignerons locaux confère à chaque zone de culture un profil gustatif unique. Ainsi, un vin peut faire découvrir toute une région. C'est le cas des vins Vinho Verde du Portugal et ceux de la région de Vérone, qui concentrent en bouteille toute la diversité géologique et climatique de leur région d'origine.

Les différents Vinho Verde évoquent le soleil, la végétation et la brise fraîche de l'Atlantique qui caractérisent leur région d'origine du nord du Portugal. Bardolino, Chiaretto di Bardolino, Lugana, Custoza et Garda Spumante représentent à travers leurs arômes les rivages du Lac de Garde et des collines morainiques d'Italie.

Afin que cette diversité régionale perdure, l'Union Européenne protège les vins de grandes qualités avec le label Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ce symbole jaune et rouge garantit que les vins sont produits dans leurs terroirs d'origine, à partir de cépages typiques de ces régions et des méthodes de production traditionnelles strictement définies.

Accorder ces vins de qualité avec les bons mets permet de rendre l'expérience gustative encore plus forte. La province de Vérone compte de nombreuses régions AOP, comme les vins du lac de Garde, tous différents les uns des autres, qui s'accordent avec tout type de plats estivaux et répondent à tous les goûts.

Les vins blancs - un vent d'été frais dans le verre

Les vins blancs sont les vins d'été par excellence, surtout lorsqu'ils apportent la fraîcheur nécessaire. Grâce à leur situation favorable entre les Alpes et la Méditerranée, les vins blancs du Lac de Garde bénéficient de toutes les conditions requises pour être de grands vins d'été.

Caractérisés par une minéralité et une acidité qui s'équilibrent, les vins AOP des deux régions voisines de Lugana et de Custoza s'adoptent pour tous les plats d'été : de l'entrée légère, en passant par les amuses bouches et le poisson.

Le Custoza est connu pour ses saveurs fruitées et florales, offertes par un mélange de raisins originaires de la région tels que le Garganega, le Trebbianello et le Bianca Fernanda - auxquels peuvent s'ajouter,



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN DES
CAMPAGNES QUI FAVORISENT DES
PRODUITS AGRICOLES DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE





à des degrés divers, le Trebbiano Toscano, la Malvasia, le Manzoni Bianco, le Riesling, le Pinot Bianco et le Chardonnay.

Le Lugana, quant à lui, est connu pour sa minéralité mais aussi pour ses notes florales et d'agrumes, grâce à une variété particulière de raisins appelée "Turbiana".

Que ce soit seul ou en accompagnement d'un plat, les vins blancs d'été sont servis aussi frais que possible, de préférence entre 8 et 12°C.

Les vins rosés – pour un moment gourmand au soleil

Pour de nombreux amateurs de vin, les rosés sont le must have de l'été. Le secret de leur succès ? Ils combinent la fraîcheur des vins blancs et l'acidité des fruits rouges ! Ils se marient très bien avec de nombreux plats estivaux, du poisson à la viande ou bien avec les légumes grillés. La température idéale de consommation des rosés se situe entre 10 à 12°C.

Avec ses notes typiques d'agrumes, le Chiaretto di Bardolino AOP de la rive Est du Lac de Garde est un rosé de choix. Il est caractérisé par des cépages rouges originaires de la région, comme le Corvina qui est le principal raisin rouge utilisé pour le Chiaretto, ainsi que d'autres raisins comme le Rondinella et le Molinara.

Les vins mousseux – douceur de vivre pétillante

En Italie, pour les festivités, les petites bulles sont incarnées par le Garda Spumante AOP. Alliés pour trinquer mais pas seulement : ils accompagnent nos repas, des entrées aux plats légers de viande et de poisson.

À noter : ils se boivent toujours très frais, entre 6 et 8°C.

Les vins rouges – pour finir la journée estivale en beauté

Le vin rouge n'est pas à proscrire malgré la chaleur de l'été ! Les vins rouges légers et fruités ayant une faible teneur en tannins sont parfaits pour être sirotés en début de soirée.

Le Bardolino AOP en fait d'ailleurs partie : le secret de sa fraîcheur réside dans le sol, dans les formations glaciaires des collines morainiques de la rive orientale du lac de Garde. Elles lui confèrent une minéralité prononcée. Le Bardolino est composé d'un mélange de cépages : de Corvina (95% maximum) et de Rondinella (minimum 5%).

À noter : les vins d'été fruités et légers peuvent être servis légèrement frais. Leur fraîcheur s'exprime particulièrement bien à une température de 14 à 16°C.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT DES
CAMPAGNES QUI FAVORISENT DES
PRODUITS AGRICOLES DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE





Les accords Mets & Vins estivaux en un clin d'œil

Vins d'été	Origines	Caractéristiques	Idées de recettes
1. Les vins blancs			
Lugana AOP <i>Cépage Turbiana</i>	Collines morainiques, sur la rive Sud du Lac de Garde	Couleur jaune paille à jaune doré. Notes d'herbes sauvages, de pomme mûre et d'agrumes. Acidité vive et des saveurs minérales iodées.	<ul style="list-style-type: none"> - Escalopes de veau, sauce au citron - Gnocchi à la sauge, sauce à la crème légère - Calamars frits au four, aioli
Custoza AOP <i>Cépages originaires de la région : Garganega, Trebbianello Bianca Fernanda.</i>	Collines morainiques, sur la rive Sud-est du Lac de Garde	Couleur jaune paille. Caractère fruité et parfumé, structure complexe équilibrée aux notes minérales, d'herbes aromatiques et d'épices.	<ul style="list-style-type: none"> - Fleurs de courgette farcies à la ricotta et au parmesan - Salade de riz au blanc de poulet - Salade composée au mullet, huile d'olive fruitée
2. Les vins rosés			
Bardolino Chiaretto AOP <i>Variétés de raisins rouges : Corvina Veronese (utilisé jusqu'à 95%) et Rondinella ou Molinara (utilisé à un minimum de 5%)</i>	Rive est du Lac de Garde dans la province de Vérone	Couleur rose pâle aux notes marquées d'agrumes, grand potentiel de garde.	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche à la courgette - Pâtes au saumon à la crème - Bruschetta avec jambon cru, parmesan, tomates, ail et basilic
3. Les vins rouges			
Bardolino AOP <i>Variétés raisins rouges : jusqu'à 95% de Corvina et au moins 5% de Rondinella, depuis la directive de procédure 2021.</i>	Rive Est du Lac de Garde, province de Vérone	Couleur rouge rubis à grenat. Caractère fruité-épicié. Arômes de fruits rouges et d'épices (cannelle, girofle, poivre noir).	<ul style="list-style-type: none"> -Spaghetti sauce bolognaise -Poulpe grillé, ragoût de tomates et olives
Garda AOP	Rive Est du Lac de Garde, province de Vérone	Typique du cépage.	<ul style="list-style-type: none"> -Salami au fenouil, baguette -Rouleaux de veau fourrés au fromage frais et à la sauce tomate
4. Les vins mousseux			
Garda Spumante AOP (vin blanc mousseux) <i>Mousseux Garganega et/ou Chardonnay et/ou Trebbiano et/ou Pinot Grigio</i>	Rive Est du Lac de Garde dans la province de Vérone	Couleur jaune pâle ou jaune éclatant. Fruité. Sec ou moelleux	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de crabe avec mayonnaise légère - Pâtes aux palourdes

Contacts presse :
 Sopexa France
 Clémence François
 Téléphone : [+33 1 55 37 50 75](tel:+33155375075)
 Mail : cfrancois@sopexa.com



CAMPAGNE FINANÇÉE
 AVEC L'AIDE DE
 L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN DES
 CAMPAGNES QUI FAVORISENT DES
 PRODUITS AGRICOLES DE QUALITÉ
 SUPÉRIEURE

