



CONDIVIDI [f](#) [t](#) [g+](#)

VINITALY, PREZIOSO PREMIO PER LA TENUTA DEGLI ANGELLI, GIOIELLO DELLA VALCALEPIO

Roberto Vitali

10/04/2019

Bergamo, 10 aprile 2019 - Dal Vinitaly 2019 arrivano soddisfazioni per la viticoltura bergamasca. "5StarWines", il concorso internazionale organizzato da Vinitaly che precede la più prestigiosa fiera sul vino italiano al mondo - spiega Coldiretti Bergamo -, ha assegnato due riconoscimenti all'azienda Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli (Bg) per i vini Spumante Brut degli Angeli riserva millesimato 2013 e Spumante di qualità Extrabrut degli Angeli riserva millesimato 2012.

Tutti i vini che partecipano a 5StarWines (circa 2700 quest'anno) vengono degustati da una giuria composta da esperti internazionali altamente qualificati, selezionati tra Master of Wine, Master of Sommelier, diplomati WSET, VIA expert e ambassadors, enologi, e giornalisti.

"Siamo molto soddisfatti per il fatto che anche durante questo importante appuntamento sia stata riconosciuta la qualità dei nostri vini - afferma Manuela Ghidini che con i figli Roberta, Laura, Maria e Francesco Testa gestisce l'azienda Tenuta degli Angeli -; la nostra è una piccola produzione ma rispecchia fedelmente la nostra passione per la viticoltura e rappresenta pienamente anche la storia della nostra famiglia e l'identità del nostro territorio".

Veluti dalla giuria durante tre giornate di degustazione alla cieca entrambi i vini della Tenuta degli Angeli hanno raggiunto il punteggio di 90/100 quindi verranno inseriti nella guida internazionale 5StarWines - the Book edizione 2020, un autorevole strumento di valorizzazione del vino sui mercati italiani e internazionali.

Il profondo rinnovamento in atto nel settore vitivinicolo bergamasco - precisa Coldiretti Bergamo - è confermato anche da questi riconoscimenti, che testimoniano come l'attenzione alla qualità e l'innovazione siano delle armi efficaci per affermarsi sul mercato e per promuovere il territorio nel suo complesso.

Nella foto, MANUELA GHIDINI E ROBERTA TESTA.

CONDIVIDI [f](#) [t](#) [g+](#)

INDIETRO

0 Commenti

VISUALIZZA COMMENTI



ROBERTO VITALI

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il quotidiano della mia città, "L'eco di Bergamo", al quale - pur essendo oggi in età di pensione - continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teletoronica, direttore-editore del mensile "Bergamo a Tavola" (1986-1990) poi trasformato in "Lombardia a Tavola" (1990-2002) e poi venduto (oggi vive ancora trasformato in "Italia a Tavola"). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-G1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca - Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori. 338.7125981

LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI

CONTATTAMI

Ricerca libera

PUBBLICA IL TUO VIDEO

LEGGI INFO >



Aglio, olio e peperoncino



Villa Vento - Ti porto io

NEWS

RICETTE

REDAZIONE

GIORNALISTI

UNISCTI A NOI

ARCHIVIO





Portale di Colombaro
C.F. - PIVA in Reg. Imp. Verona 04214240238
Capitale Sociale - € 10.000 i.v. - REA: VR - 402030
Via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - T. 045 8305404

CI TROVI SU

[GASTRONOMIA](#) | [MONDO VINO](#) | [VIAGGI DI GUSTO](#) | [MONDO LIBRO](#) | [VIAGGI E MOTORI](#) | [FASHION E LUSO](#) | [RICETTE](#)

Per rendere la navigazione più piacevole per i nostri utenti utilizziamo cookie tecnici e di profilazione anche di terze parti che ci permettono di ottimizzare e migliorare il rendimento e le prestazioni del sito. Prima di continuare la navigazione accetta i cookie utilizzati da questo sito. In qualunque momento potrai cancellarli. [Leggi l'Informativa sul](#)
[POLICY PRIVACY](#) | [CONTATTI](#)

ACCETTO

Rifiuto