



A Milano, torna “Inconfondibile”, la rassegna sui vini ancestrali e rifermentati in bottiglia

**Nel weekend del 23 e 24 ottobre, il Westin Palace ospiterà la terza edizione dell’unica rassegna nazionale dedicata a una particolare tipologia di vini che stanno vivendo una nuova, entusiasmante, primavera**



Inconfondibile 2022 è organizzato da Roberto Dalla Riva (Foto © Ufficio stampa).

**Ancestrali sì, ma modernissimi:** è con questa fondamentale premessa che si apre la **terza edizione di Inconfondibile 2022**, il festival organizzato da **Roberto Dalla Riva**, titolare dell'agenzia trevigiana Edimarca, che si pone l'obiettivo di portare al grande pubblico un segmento ritenuto ancora di nicchia nel mondo dei vini: parliamo ovviamente dei **metodi ancestrali**, una delle più antiche tecniche di produzione che si ottiene lasciando **rifermentare naturalmente in bottiglia** il vino, grazie al residuo zuccherino rimasto dopo il processo di vinificazione.

### **Inconfondibile 2022 a Milano: Festival dei vini ancestrali**

Il festival ospiterà **più di 70 produttori e 150 etichette** da quasi tutto lo stivale: dai fedelissimi di questa tipologia e di questi metodi, ai più giovani esordienti, che recentemente si sono appassionati a questo stile di vino.

Anche il programma delle **masterclass**, guidate da **Giampaolo Giacobbo** e da **Massimo Zanichelli**, tra i massimi esperti dei rifermentati in bottiglia, si preannuncia ricco e molto interessante.

---

**Domenica 23 ottobre** Inconfondibile 2022 partirà per un viaggio nei territori in cui la rifermentazione in bottiglia è uno stile di produzione consolidato: **Veneto, Emilia-Romagna e Lombardia**. Saranno **tre tappe per conoscere ogni angolo del mondo delle bollicine rurali**.

Anche la giornata di **lunedì 24 ottobre** sarà tripartita in degustazioni esplorative di questo mondo variegato. Dalla mattinata intitolata “**Sui Lieviti**” in cui verrà trattata la recente introduzione del metodo sui lieviti nel disciplinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ad un pomeriggio ricco di altre scoperte. La **Doppia Verticale** – di *ProFondo* di Miotto e di Lambrusco *Tiepido* di Claudio Plessi – aprirà il pomeriggio, caricandolo di passione e frizzantezza in un confronto parallelo che consentirà di capire come questi due vini abbiano sfidato il tempo rimanendo integri e vivi. La giornata si concluderà con **ColFondo Agricolo**, un momento in cui sedici vignaioli omaggeranno le colline trevigiane e il legame tra il territorio vinicolo e le persone che lo abitano e ci lavorano attraverso una degustazione alla cieca, all’insegna di artigianalità e rock insieme.

Il **costo dei biglietti** è di **25€** in prevendita online, 20€ per le associazioni del vino e gratis per gli operatori HO.RE.CA; ogni masterclass, invece, costa 10€ ed è necessario prima acquistare il biglietto d’ingresso per la manifestazione. Per info e prenotazioni: [inconfondibile.wine/](https://www.inconfondibile.wine/)

**Data di creazione**

21/10/2022

**Autore**

gabriele-pasca