



Tenuta Ferraia porta alla ribalta i vini piacentini

L'azienda vitivinicola di Ziano Piacentino ha collezionato 16 premi in importanti concorsi enologici internazionali e nazionali, oltre a 5 menzioni in due guide di settore



Simone Chiesa fra i vini premiati e alcuni dei riconoscimenti (Foto © Tenuta Ferraia).

Ribalta internazionale e nazionale per i vini piacentini. **Tenuta Ferraia di Vicomarino di Ziano Piacentino**, infatti, in quest'ultimo periodo ha collezionato ben **16 premi in alcuni dei più importanti concorsi enologici** e **5 menzioni in due guide di settore**. Premi che sono andati ad alcuni dei vini simbolo di questa terra, come Malvasia e Gutturino, e ad altri ottenuti da vitigni internazionali come Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Cabernet Sauvignon che, nel piacentino, sono in grado di esprimersi in prodotti di grande pregio.

«Fare bene il proprio lavoro è prima di tutto una soddisfazione personale. Ma quando sono anche gli altri ad accorgersene, sicuramente è più gratificante. Con gli importanti riconoscimenti ottenuti dalla nostra Azienda in questi ultimi mesi, il grande impegno che quotidianamente mettiamo in vigna e in cantina è stato premiato e riconosciuto dalle tantissime giurie di esperti del settore che hanno assaggiato i nostri vini», spiegano da Tenuta Ferraia.

Vini Tenuta Ferraia: i premi internazionali

A livello internazionale, i vini Ferraia hanno ottenuto all'**International Challenge Gilbert & Gaillard in Francia** ben tre premi: due **“Doppia medaglia d’Oro”** per “Acino d’Oro” Malvasia DOC 2021 e “Le Staffe” Gutturino Classico Superiore DOC 2020 e una Oro con il Chardonnay

DOC 2021. Sono, invece, due le “Medaglia Oro” ottenuta al concorso **Mundus Vini che si svolge in Germania**, grazie a “Brigà” DOC 2018, un uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, e ad “Acino d’Oro” Malvasia di Candia DOC 2021, selezionati fra oltre 4.000 vini provenienti da tutto il mondo.

Riconoscimenti italiani alla cantina piacentina Ferraia

A livello nazionale, invece, doppietta al **The Wine Hunter Award, il concorso enologico del celebre Merano WineFest**. Premiati “Il Gri” Sauvignon DOC 2019 e la Malvasia DOC 2021 entrambi con la “Medaglia Rosso”, che identifica i vini che hanno ottenuto un punteggio compreso tra 90 e 92.99 punti su 100.

Tre i premi collezionati al concorso **WOW – The Italian Wine Competitions** organizzato dalla storica rivista “Civiltà del Bere”: Bronzo per la Malvasia Vivace DOC 2021 e due Argento per il Gutturnio DOC “Le Staffe” 2020 e per lo Chardonnay DOC 2020.

Tre vini premiati anche al concorso **Vinoway**: l’Oro per il Barbera DOC 2018 e due Argento per lo Chardonnay Doc 2020 e il Gutturnio DOC 2020. E ancora il “**Premio Qualità Italia**” per la Malvasia Frizzante DOC “Ferraia” 2021 e per la Malvasia DOC “Acino d’Oro” 2021.

Infine, riconoscimenti ai vini di Tenuta Ferraia sono arrivati anche dalla nota **guida “Vini d’Italia 2023” del Gambero Rosso** che ha riconosciuto “2 Bicchieri” allo Chardonnay DOC 2020 e alla Malvasia Frizzante DOC 2021, e “1 Bicchiere” all’Ortrugo Frizzante DOC 21 e al Sauvignon DOC “Il Gri” 2019. Infine, menzione d’eccellenza per il Gutturnio DOC “Le Staffe” 2020 sulla **guida “Emilia-Romagna da bere e da mangiare”** realizzata all’AIS – Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna.

Notizie su Tenuta Ferraia

Tenuta Ferraia, della famiglia Manara, è un’azienda storica del territorio di Ziano Piacentino. Già negli anni Trenta partecipa all’importante Mostra Nazionale delle Uve da Tavola che si svolse a Piacenza ed è tra le prime a trasformarsi per avviare la produzione di uve da mosto.

Nel 1939 l’Azienda Vitivinicola Fratelli Manara è la prima ad apporre sulle bottiglie l’etichetta con la denominazione di Gutturnio. Oggi la proprietà si estende per 40 ettari coltivati a vigneto ed è dotata di una cantina, con propria linea d’imbottigliamento, moderna e tecnologica.

Tenuta Ferraia Società Agricola s.s. di Roberto Manara e C.

Loc. Vicomarino 140 – Ziano Piacentino (PC)

[Sito web](#)

Data di creazione

22/11/2022

Autore

redazione