



Comunicato stampa

2 dicembre 2016

Da “Il Golosario” a “I vini di Veronelli” fino a “Bibenda”, “Viniplus” e “La Repubblica” sono ottime le valutazioni ricevute dalle etichette bio della famiglia Padroggi

I vini de La Piotta fra i migliori della Lombardia secondo le guide

Luca Padroggi: “Una grande soddisfazione veder crescere ogni giorno il frutto del nostro duro lavoro. Un motivo di orgoglio anche per la terra dell’Oltrepò che amiamo e che lavoriamo con profondo amore e rispetto

Ottimi risultati per i vini de La Piotta nelle guide nazionali che li annoverano fra i migliori della Lombardia.

Si arricchisce così il palmares dell’azienda agricola di Montalto Pavese, in Oltrepò, che ha ottenuto ottimi punteggi per le sue etichette, nei vademecum enologici 2017.

A partire da Viniplus, a cura di AIS Lombardia, dove il Metodo Classico Pinot Nero “Talento” 2011 ha conquistato “4 rose camune”, passando a “Il Golosario” di Paolo Massobrio dove la Bonarda Oltrepò Pavese 2015 DOC si è aggiudicata il premio Top Hundred dei migliori vini d’Italia, fino al volume “I vini di Veronelli” nel quale il Talento Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG ha ottenuto ben 86 punti, per arrivare a “Bibenda” a cura di Fondazione Italiana Sommelier nella quale l’89/90, il Suspir Cruasé Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG e il Talento Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG si sono aggiudicati “4 grappoli” e concludere con “Guida ai Sapori e Piaceri della regione Lombardia” a cura de La Repubblica che annovera La Piotta fra le migliori aziende vinicole lombarde.

“E’ una grandissima soddisfazione per noi – commenta Luca Padroggi terza generazione alla guida dell’azienda di famiglia – perché vediamo crescere ogni giorno il frutto del nostro duro lavoro. E ritengo che sia un motivo di orgoglio per tutto il territorio dell’Oltrepò, avere una forte presenza nelle guide vinicole nazionali più prestigio-

se. Una terra che la mia famiglia lavora da più di trent'anni con profondo amore e rispetto, puntando sempre alla qualità spesso a discapito della quantità”.

“I risultati però alla lunga si vedono – prosegue Padroggi – e possiamo vantare la certificazione da agricoltura biologica da più di dieci anni a cui lo scorso anno si è aggiunta quella di vini e spumanti vegani. I nostri clienti sono sempre più soddisfatti e il nostro mercato si sta espandendo molto negli ultimi anni, soprattutto verso una clientela giovane che ama in particolare i nostri spumanti sia Metodo Classico che Charmat. www.padroggilapiotta.it

Ufficio stampa

Nicoletta Calonaci

335 1979425

comunicazione@padroggilapiotta.it