

'La Magia della Vendemmia nella Valle dello Struma'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 19.09.2023 *Брой:* 9/2023



I produttori vinicoli della Valle dello Struma invitano tutti coloro che desiderano partecipare alle giornate dedicate alla vendemmia, dal 19 al 24 settembre 2023. Non perdere l'opportunità di goderti questa esperienza unica e immergerti nel mondo della vinificazione e della raccolta dell'uva.

Il programma include:

- L'opportunità di prendere parte e assistere alla vendemmia, sentendosi in armonia con la natura.
- Un rituale di pigiatura dell'uva che vi collegherà a tradizioni e cultura secolari.

- Degustazioni irresistibili di vini e cocktail a base di vino, preparati con cura e passione.
- Deliziosi pranzi e cene gourmet, accompagnati dai migliori prodotti locali.
- Una festa all'aperto con musica dal vivo e balli.

Diventa parte della magia della vendemmia visitando ciascuno dei partecipanti: @Libera Estate @Losenitsa Estate Wine & Vineyards @Rupel Winery-Rupel Winery @Golden Rozhen/Zlaten Rozhen @Kapatovo Family Estate 1992.

Vi aspettano con impazienza nella Valle dello Struma a settembre, per alcuni dei giorni più meravigliosi nei vigneti – il tempo della vendemmia!



Vini della Valle dello Struma

La valle del fiume Struma è una regione rinomata per le sue tradizioni vinicole millenarie. Il terroir della regione è unico per la Bulgaria. Il clima è di transizione mediterranea. La temperatura media annuale a Sandanski è di 14,1°C e l'umidità relativa media dell'aria è la più bassa del paese – 66%. Il clima mite e secco e la vicinanza al Mar Egeo sono favorevoli alla coltivazione di vigneti che producono uva con caratteristiche eccellenti. Le varietà locali tipiche sono Melnik 55, Shiroka Melnishka Loza, Melnik 82, Sandanski Misket, Keratsuda e Tamyanka.

I vini risultanti sono caratterizzati da toni caldi e meridionali al naso, pienezza al palato e ricchezza di impressioni complessive. Di particolare interesse sono i vini della varietà Shiroka Melnishka Loza, che sono

ricchi e sufficientemente strutturati e, con l'invecchiamento, acquisiscono sfumature esotiche e molto piacevoli nel gusto.