**Madame Sauvignon 2021**

 **della cantina friulana Ronco dei Tassi di Cormòns**

 **“Vino Bianco dell'anno” ai Wine**[**Awards di Food and Travel Italia**](https://www.foodandtravelitalia.it/)

**Madame Sauvignon 2021** di **Ronco dei Tassi**, storica azienda vinicola del Collio goriziano, è stata incoronata “**Vino Bianco dell'anno”** ai **Wine Awards 2025 di Food and Travel Italia.** Organizzato dall’edizione italiana del magazine Food and Travel, pubblicato in 18 Paesi, l’evento ha celebrato le eccellenze produttive che si distinguono per qualità e innovazione.

La premiazione è avvenuta a **Palazzo Nicolaci di Noto,** gioiello architettonico emblema del Barocco siciliano, che ha accolto il 28 marzole migliori realtà vinicole italiane e internazionali in una serata di gala dedicata alla cultura del vino e all’enoturismo. I vincitori sono stati decretati da una giuria di esperti del settore presieduta da Marco Reitano, Head sommelier La Pergola di Roma. A ritirare il premio consegnatoli da Pamela Raeli, editore di Food and Travel Italia, è stato **Enrico Coser**, con la sua famiglia proprietario di Ronco dei Tassi.

“*È un grande onore ricevere questo riconoscimento* - ha detto Enrico Coser - *Il premio al nostro Madame Sauvignon come “Vino Bianco dell’anno” è per noi motivo di orgoglio e profonda gratitudine. Ronco dei Tassi è un’azienda a conduzione familiare, nata 35 anni fa dalla passione dei miei genitori. Oggi io e mio fratello Matteo abbiamo il privilegio di portare avanti questa storia, con lo stesso impegno, rispetto per la terra e amore per il vino che ci è stato trasmesso. Questo premio è il frutto del lavoro di squadra, di scelte coraggiose e di una visione che unisce tradizione e innovazione.”*

**Madame Sauvignon** è, con la Malvasia e il Pinot Bianco, una delle tre **Riserve** che dal 2019 i Coser scelgono di imbottigliare solamente nelle annate che ritengono migliori, prolungandone l’affinamento proprio per testimoniare la longevità dei vini bianchi del loro territorio, il Collio goriziano. Denominate **Collezione di Famiglia**, ad indicare la loro particolarità ed unicità, sono vini preziosi, che con il tempo affinano carattere e qualità e che hanno già conquistato pubblico e critica. **Madame Sauvignon**, è una Riserva“una tantum” voluta per valorizzare un’annata particolarmente felice, quale è stato appunto il **2021,** impreziosita dall’**etichetta dell’artista Giordano Floreancig**. Le sue uve, raccolte a mano, provengono da un **vigneto di selezione** situato nelle zone più alte ed esposte a est del monte Quarin sopra Cormòns. Il profumo è aromatico ma non stucchevole, elegante e complesso. Il sapore non delude l’aspettativa che Madame Sauvignon promette al naso, con un ingresso morbido ed equilibrato e un finale lungo e persistente in cui spicca la sapidità e la nota varietale di provenienza.

Sede sul monte Quarin sopra Cormòns nel cuore del Collio Goriziano, **Ronco dei Tassi** - portabandiera della migliore enologia del Friuli Venezia Giulia - si estende per oltre 50 ettari, di cui 23 a vigneto e i rimanenti a bosco. Fondata nel 1989 dal noto enologo Fabio Coser con la moglie Daniela, a cui si sono affiancati i figli Matteo ed Enrico, sviluppa una **viticultura ecosostenibile**, con tecniche colturali estremamente rispettose dell’ambiente e controlli qualitativi e quantitativi che permettono di produrre un'uva sana con il minor impatto possibile a tutela dei consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che i Coser contribuiscono a preservare. Il nome dell’azienda deriva dalla presenza di alcune colonie di tassi, che nel periodo in cui l’uva è matura diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci e dalla particolare disposizione dei vigneti su terrazze ben esposte al sole, denominate appunto “ronchi”.

**Ronco dei Tassi**

Località Montona 19, Cormòns (GO) - Tel. +39 048160155 - www.roncodeitassi.it - info@roncodeitassi.it

**Ufficio Stampa -** AGORA’ di Marina Tagliaferri **-** Tel. +39 048162385 - www.studio-agora.it - agora@studio-agora.it