

Südtirol / Alto Adige

## Arunda, lo spumante prodotto nei dintorni di Merano per brindare alle prossime Feste natalizie

Da oltre trent'anni il sapore di montagna in bollicine.

**Merano, 22 novembre 2013** – L'uva è uno dei prodotti che maggiormente rappresenta l'Alto Adige e la perizia nella sua lavorazione ha raggiunto in tutto il territorio livelli di eccellenza.

In questa terra esiste una vera e propria cultura del vino e una serie di eventi legati a esso ne testimoniano l'importanza, come il Merano WineFestival, Vino Culti e le Giornate del Riesling.

Per chi visita la zona di Merano è quasi inevitabile considerare di fare un giro delle cantine, organizzando tour per vedere i macchinari utilizzati per la lavorazione dell'uva e i vari passaggi per ottenere il vino, oltre agli assaggi e alle degustazioni dei vini.

Nei dintorni di Merano sono tante le cantine che producono vini autoctoni come il Lagrein e il Traminer aromatico, o altre varietà di uva come il Sylvaner e il Kerner, ma una di queste detiene anche un primato, la cantina di spumanti **più alta** d'Europa: la cantina **Arunda Vivaldi** di Meltina.

A 1.200 metri d'altitudine, **Joseph Reiterer** e la sua famiglia producono il vino che per antonomasia si associa ai migliori brindisi. Reiterer in zona è meglio noto come Mister Spumante, infatti, da oltre trent'anni produce con il marchio Arunda Vivaldi delle favolose "bollicine" utilizzando prestigiose uve come lo Chardonnay, il Pinot bianco e il Pinot nero, miscelate in armoniche ed eleganti Cuvee, secondo il Metodo Classico, ovvero lo stesso procedimento che si usa nella produzione degli Champagne. Inoltre, Reiterer si fregia, nelle sue etichette, del marchio Talento, Istituto che seleziona e valorizza i migliori produttori italiani di Metodo Classico.

La cantina Arunda Vivaldi produce circa 80.000 bottiglie l'anno vendute solo in negozi specializzati e in selezionati ristoranti. Reiterer, dopo diversi anni passati all'estero e in altre città italiane occupandosi di vino, è tornato a Meltina, suo paese natale, per fondare un'impresa che produce oggi uno degli spumanti più apprezzati e riconosciuti al mondo.



\*\*\*

*Merano e dintorni*

*Guardando dall'alto l'area di Merano e dei suoi dintorni si ha l'impressione di osservare una stella, nel cui centro risiede la città di Merano e i cui raggi sono rappresentati dalla Val Venosta, dalla Val Passiria e dalla Val d'Adige. Lungo queste valli si sviluppano meravigliosi borghi e comuni che negli anni hanno fatto del turismo la propria*

*risorsa naturale, approfittando delle particolarità della zona: qui, infatti, la vita di città incontra quella rurale di paese, la flora mediterranea si riunisce con quella alpina e gli stili architettonici si mischiano – un cocktail di contrasti che arricchisce l'offerta turistica dodici mesi l'anno. Oltre 6000 posti letto disponibili su tutta l'area completano il panorama di questa regione, in grado di soddisfare ogni interesse, garantendo servizi e strutture varie e differenti ma il cui comune denominatore è l'alta qualità e la cura dei particolari in ogni proposta.*

Riferimenti per pubblicazioni: 0473 20.04.43 – [www.meranodintorni.com](http://www.meranodintorni.com)

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Press Way - Ufficio Stampa

Tel. 02 36 64 24 61

[www.pressway.it](http://www.pressway.it)

Tiziano Pandolfi - Cell. 338 6820776

[pandolfi@pressway.it](mailto:pandolfi@pressway.it)

Merano Marketing (MGM)

Tel. 0473 200 443

[www.meranodintorni.com](http://www.meranodintorni.com)

Barbara Schnitzer

[Barbara.schnitzer@mgm.bz.it](mailto:Barbara.schnitzer@mgm.bz.it)

Tiziana Panfilo

[Tiziana.panfilo@mgm.bz.it](mailto:Tiziana.panfilo@mgm.bz.it)