

**Convivio 2019 di Tenuta Gaggino vince la Medaglia d'Oro al concorso  
internazionale Città del Vino 2023**  
**1300 campioni di vino analizzati da una commissione italiana e straniera**

Il Convivio 2019 di **Tenuta Gaggino**, socia Cia, ha vinto la Medaglia d'Oro per il 2023 nell'ambito del XXI Edizione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2023 con il coordinamento di Città del Vino Piemonte. La cerimonia, alla presenza delle Autorità, si è svolta al Castello del Monferrato di Casale. Il referente regionale dell'iniziativa **Stefano Vercelloni**, anche vicepresidente nazionale Città del Vino, ha organizzato la giornata sul territorio per consegnare i premi alle aziende del Piemonte che hanno ottenuto i riconoscimenti.

La Commissione che ha giudicato i vini era formata da 12 tra enologi e sommelier, la metà di loro provenienti dall'estero (Portogallo, Croazia, Germania e altri paesi), che hanno eseguito le degustazioni, scegliendo i vini che più rispondono ai requisiti del disciplinare. Sono stati analizzati 1300 campioni in degustazione, di cui 1165 italiani (la rimanenza europei e dal Brasile). La particolarità del Concorso è la premiazione anche del Comune in cui l'azienda opera, pertanto insieme a **Gabriele Gaggino** è stato premiato anche il sindaco **Paolo Lantero**, primo cittadino di Ovada. Il prossimo anno la cerimonia di riconoscimento, itinerante, si svolgerà in Friuli Venezia Giulia.

L'Ovada Docg di Gabriele Gaggino è stato ritenuto il migliore. Il Convivio 2019 è derivato da uve Dolcetto, gradazione 13%, dal colore rosso rubino con belle sfumature porpora, dal gusto pieno e rotondo, morbido e con la caratteristica nota piacevolmente amarognola nel finale di bocca. Il vino premiato si può trovare in azienda a Ovada e anche all'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, presieduta da **Mario Arosio**, che ha anche seguito le fasi della candidatura e del riconoscimento.

Cia Alessandria esprime le congratulazioni a Tenuta Gaggino per l'impegno profuso che porta a evidenti attestati di qualità e merito.