

## VINO: EREDI LEGONZIANO, TRE GIORNI DI FESTA PER I CINQUANT'ANNI DI ATTIVITÀ



LANCIANO - Tutto pronto per “le Notti degli Eredi”, le tre serate di festa nel segno dei migliori spumanti abruzzesi e di tanta buona musica, organizzate dalla cantina Eredi Legonziano di Lanciano (Chieti) per festeggiare i primi 50 anni di attività.

È passato ormai mezzo secolo da quando nella parte occidentale del comune frentano, la più vicina alla splendida Majella, nasceva la cantina Madonna del Carmine negli anni diventata un vero e proprio punto di riferimento economico e sociale per tante famiglie delle comunità di Nasuti, Madonna del Carmine, Spaccarelli, Sant’Amato, Costa di Chieti, Badia di Frisa, San lorio, Santa Liberata, Santa Maria dei Mesi, Torre Marino, Colle Campitelli oltre alle contrade

dei comuni confinanti di Castel Frentano, Frisa e Sant'Eusanio del Sangro, dove tanti sono ancora i soci iscritti alla cantina.

Cinquant'anni di sacrifici per i soci ma anche di grandi soddisfazioni grazie anche alla recente scelta di puntare con molta convinzione sulla produzione di spumanti di alta qualità che riescono a distinguersi sui mercati locali e nazionali in quanto ottenuti da una filiera completamente abruzzese dalla scelta di uve autoctone da spumantizzare fino all'imbottigliamento, da qui la nuova campagna promozionale "Metodo Abruzzo" che in questi giorni sta campeggiando su molte spiagge della Costa dei Trabocchi, su giornali e social-network.

I festeggiamenti prenderanno il via sabato 14 luglio quando dalle 20 nel grande piazzale della cantina sono in programma un divertente spettacolo di teatro dialettale a cura dell'Associazione Tufs, il concerto blues della storica band lancianese "I POP'S" e finale danzante con tutta l'energia e l'entusiasmo del DJ set Raffaele Jair.

La serata di domenica 15 luglio invece sarà dedicata al liscio con la famosissima Orchestra Italiana Bagutti mentre il gran finale ci sarà lunedì 16 luglio quando in concomitanza con le celebrazioni religiose della Madonna del Carmine, la cantina sarà letteralmente invasa da migliaia di persone provenienti da tutto il centro Italia per l'attesissima prima data regionale della storica rock-band dei Nomadi impegnata nel tour per i 55 anni di attività.

L'ingresso gratuito per tutte e tre le serate, naturalmente saranno in degustazione i vini, ma soprattutto gli spumanti (Metodo Classico e Martinotti) Eredi Legonziano in abbinamento ai migliori prodotti della tradizione gastronomica abruzzese come arrosticini, porchetta e salumi nostrani, bocconotti di Castel Frentano e un particolare stand della festa dove sarà possibile bere cocktail a base degli spumanti della cantina e mangiare delle squisite ostriche. Possibilità di prenotazione dei tavoli chiamando in cantina.

"Sono davvero onorato di rappresentare una cantina storica come Madonna del Carmine - Eredi Legonziano", dice in una nota il presidente **Valentino Di Campi**, "di grande tradizione, tanto da festeggiare i 50 anni come la Doc Montepulciano d'Abruzzo - ma che allo

stesso tempo negli ultimi anni è stata capace di rinnovarsi e diventare una vera e propria ambasciatrice degli spumanti doc abruzzesi. Un settore, quello spumantistico, che vive un enorme trend di crescita in Italia e nel mondo e che potrà dare grandi soddisfazioni ai nostri soci”.

Una cantina come detto in continua evoluzione e che proprio in questi giorni ha preso in gestione un nuova sala degustazione messa a disposizione dal Comune, proprio nel cuore di Lanciano, nello storico palazzo “Stella Maranca” che **Vincenzo Angelucci** (membro Cda) descrive come “una suggestiva sala degustazione e soprattutto, uno spazio che nel tempo vogliamo far diventare un vero e proprio luogo di incontro eno-culturale e gastronomico per la città di Lanciano, per i produttori e appassionati dei prodotti tipici locali”.

Appuntamento al 14, 15 e 16 luglio con Notti degli Eredi presso la cantina Eredi Legonziano in contrada Nasuti a Lanciano.