



BEREBENE 2019 DEL GAMBERO ROSSO, DUE ABRUZZESI CON MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

24 Novembre 2018 

L'AQUILA – Ventinovesima edizione per la guida *Berebene 2019* di Gambero Rosso, che recensisce le migliori etichette italiane al di sotto dei 13 euro. 895 i vini che si sono aggiudicati il Premio rapporto qualità/prezzo, in netto aumento rispetto all'edizione precedente che vantava 773 etichette.

Valutare l'eccellenza del prodotto vinicolo anche in rapporto al proprio valore: è questo lo scopo della guida *Berebene* di Gambero Rosso, che da oltre 30 anni accompagna nella crescita le migliori aziende del comparto con un fitto calendario di eventi nazionali ed internazionali per ampliare la cultura del vino in Italia e nel mondo coinvolgendo esperti, trade e appassionati.

“Gambero Rosso conferma nuovamente e con forza il suo supporto al comparto vitivinicolo italiano”, dice in una nota il presidente **Paolo Cuccia**, “*Berebene* è una guida completa in cui sono presenti tutte le tipologie delle produzioni vinicole, simbolo delle eccellenze e dell'autenticità della nostra penisola con la caratteristica, tutta italiana, di offrire vini di altissima qualità a prezzi competitivi; di ciò potranno giovare sia i consumatori appassionati che il mondo della distribuzione e della ristorazione”.

Protagonisti della guida *Berebene* sono i vini acquistati con attenzione in enoteca o al supermercato per aiutare i fruitori nella scoperta delle denominazioni da quelle più conosciute, prodotte dalle grandi cantine cooperative, a quelle delle piccole realtà che solo il panorama vitivinicolo italiano è in grado di offrire. Da quest'anno una novità: insieme alle enoteche classiche, alla fine di ogni regione sarà possibile trovare anche wine bar, luoghi dove accompagnare grandi bottiglie a varie offerte gastronomiche.

I Premi Nazionali miglior rapporto qualità/prezzo – informa una nota del Gambero Rosso – vanno quest'anno per i bianchi al Lugana Tre Campane '16 di Marangona, al Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. La Staffa '17 dell'azienda La Staffa e al Sicilia Bianco Adènzia '17 di Baglio del Cristo di Campobello; mentre per i rossi al Trentino Marzemino Castel Frimian '16 di Mezzacorona, al Morellino di Scansano Vignabenefizio '17 dei Vignaioli del Morellino di Scansano e al Primitivo di Manduria Lirica '16 dei Produttori di Manduria. Senza escludere il vasto patrimonio dei vini rosati; quindi un plauso va al Valtènesi Riviera del Garda Cl. Chiaretto Rosagreen '17 di Pasini San Giovanni, al Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino '17 de I Fauri e al Cirò Rosato '17 dell'azienda Malena.



I Premi Regionali miglior rapporto qualità/prezzo – continua la nota del Gambero – vanno a Valle d'Aosta Nebbiolo Barmet '17 di Caves Cooperatives de Donnas per la Valle d'Aosta, al Grignolino del M.to Casalese '17 di Vicara per il Piemonte, al Riviera Ligure di Ponente Pigato '17 di Fontanacota per la Liguria, all'OP Buttafuoco Cerasa '17 di Andrea Picchioni per la Lombardia, al Trentino Marzemino Heredia '16 della Cantina Sociale di Trento per il Trentino, a A. A. Pinot Bianco Plötzner '17 della Cantina Produttori San Paolo per l'Alto Adige, al Valpolicella Sup.Case Vecie '16 di Brigaldara per il Veneto, al FCO Chardonnay '17 di Ronchi di Manzano per il Friuli Venezia Giulia, al Romagna Albana Secco Arlùs '17 di Trerè per l'Emilia Romagna, al Vermentino '17 di San Ferdinando per la Toscana, al Verdicchio di Matelica '17 di Bisci per le Marche, Rubicola '17 di Pomario per l'Umbria, ad Cesanese di Olevano Romano Sup. Silene '16 di Damiano Ciolli per il Lazio, all'Abruzzo Pecorino '17 di Antonio Costantini per l'Abruzzo, al Molise Rosso Monterosso I Costali '16 di Tenimenti Grieco per il Molise, alla Falanghina del Sannio '17 di Mustilli per la Campania, al Verbo Malvasia '17 di Cantina di Venosa per la Basilicata, al Castel del Monte Rosso Pezzalaruca '15 di Conte Spagnoletti Zeuli per la Puglia, al Libìci '15 di Casa Commerci per la Calabria, al Peloro Rosso '16 di Le Casematte per la Sicilia e al Vermentino di Gallura Petrizza '17 di Masone Mannu per la Sardegna.