

“SELEZIONE DEL SINDACO”, MONTEPULCIANO CANTINA ORSOGNA MIGLIOR ROSSO ITALIANO, 22 ABRUZZESI PREMIATI

19 Giugno 2018



ORSOGNA - L'intenso Montepulciano d'Abruzzo Doc "Nican" della Cantina di Orsogna (Chieti) è il migliore vino rosso italiano: lo ha certificato la giuria della "Selezione del sindaco", concorso enologico internazionale promosso dall'associazione Città del vino, la cui premiazione si è svolta nei giorni scorsi a Canelli (Asti). Il Nican ha ottenuto la Gran medaglia d'oro con il sesto punteggio assoluto e il terzo tra i vini italiani, 93,5 punti.

Un altro vino abruzzese è il migliore bianco italiano: il Gustav Terre di Chieti della Cantina di Ortona Sc.a. al quale è andata un'altra Gran Medaglia d'oro con 92,4 punti, identico punteggio e stesso riconoscimento del Clematis, un Montepulciano d'Abruzzo prodotto

dall'Azienda Zaccagnini di Bolognano (Pescara).

Gran medaglia d'oro anche al Mastobono dell'azienda La.Di. snc di Morro d'Oro (Teramo), 92,25 punti.

Assegnate all'Abruzzo anche 12 Medaglie d'oro e sei Medaglie d'argento, per un totale di 22 riconoscimenti.

La Cantina di Orsogna ha ricevuto anche una medaglia d'oro grazie al Coste di Moro riserva, Montepulciano d'Abruzzo che ha ottenuto 87,8 punti.

“L'Abruzzo è la regione italiana che conquista il maggior numero di Gran medaglie d'oro e si posiziona complessivamente al quinto posto per numero di medaglie - commenta in una nota il sindaco di Orsogna, **Fabrizio Montepara**, vice presidente nazionale delle Città del Vino -. Il vino abruzzese ha compiuto grandi passi in avanti e si è affermato stabilmente a livello nazionale e mondiale. Questi premi avranno sicuramente un riflesso positivo perché tanti estimatori di vino fanno le loro scelte proprio basandosi su queste classifiche. Per la Cantina di Orsogna è l'ennesima conferma di scelte lungimiranti fatte e costantemente mantenute nel segno della qualità, dell'attenzione alla tipicità, al biologico, valorizzando nel migliore dei modi il territorio e il lavoro dei nostri produttori. Voglio complimentarmi con il presidente **Giuseppe Micozzi**, il vice presidente **Alessandro Pinto**, l'enologo **Camillo Zulli** e tutto lo staff, dal Consiglio direttivo ai tecnici a tutti i soci”.