



Sparkle, Di Sipio e Marramiero nella guida ai vini spumante italiani di “Cucina & Vini”

15 Novembre 2023 

ROMA – Due cantine abruzzesi sono state inserite in *Sparkle*, la prima guida al mondo del vino spumante secco italiano, edita dalla storica rivista di enogastronomia “Cucina & Vini”.

Anche nella edizione 2024 il volume racconta lo stato di salute da un punto di vista qualitativo del mondo effervescente del Belpaese.

Sabato 2 dicembre a Roma, al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, durante SparkleDay, verrà presentata la ventiduesima edizione. In quel contesto saranno premiate le migliori etichette che hanno ottenuto il massimo punteggio della guida. A seguire si terrà la grande degustazione libera di oltre 200 bollicine italiane.

Ad ottenere il prestigioso riconoscimento per l’Abruzzo sono stati Di Sipio Wine di Ripa Teatina (Chieti) con il Metodo Classico Brut Rosé e Marramiero di Rosciano (Pescara).

“Siamo stati scelti tra i migliori 130 spumanti secchi italiani”, annuncia **Paolo Di Sipio** (*nella foto di copertina*), dell’omonima azienda. “Siamo molto orgogliosi in quanto mio padre, **Nicola Di Sipio**, quando fondò la cantina, aveva inizialmente l’idea di produrre soltanto il Metodo Classico. Voleva farne poche bottiglie, da bere con gli amici più stretti. Il sogno si è realizzato ed ha poi dato il via ad altri obiettivi”.

Il Rosé di Di Sipio è a base di Pinot nero all’80 per cento e Chardonnay per il restante 20 e fa un affinamento di minimo 36 mesi sui lieviti.

Marramiero è invece da oltre 10 anni che con gli spumanti Marramiero Brut e Marramiero Rosé ottiene il massimo punteggio della guida.

LE FOTO

