



THE IMPERFECT DAY, LE NUOVE ANNATE DELLA FAMIGLIA DE CERCHIO IN DEGUSTAZIONE DA EBREZZA BISTROT

4 Marzo 2022 

SAN VITO CHIETINO - I vini freschi bianchi e rosé della famiglia De Cerchio abbinati alle specialità di pesce di Ebrezza Bistrot Vista Mare, l'ultimo locale arrivato in casa De Sanctis storica famiglia di ristoratori di San Vito Chietino (L'angolino di Filippo, Sottosale, Essenza Cucina di Mare e appunto Ebrezza).

Nelle sale con vista sulla costa dei Trabocchi, sotto le volte a mattoncini del bistrot, il vignaiolo **Federico De Cerchio**, quarta generazione di produttori di vino, e il ristoratore **Filippo De Sanctis** si sono uniti per "The Imperfect Day", un vero party di presentazione delle nuove annate di bianchi e rosati di Famiglia De Cerchio. Il gruppo oggi conta una straordinaria selezione di terroir, con Torre Zambra storica cantina di famiglia radicata a Villamagna (Chieti), Idi di Marzo sempre in Abruzzo, Tenuta del Pajaru in Puglia e Tenuta Tempestosa per la Sicilia.

Ieri sera in degustazione sono stati proposti, Piana marina, Trebbiano d'Abruzzo Doc, il Pecorino Poggio Salaia, la Passerina Costa Croce, Incastro Bianco Madia, un blend di uve pecorino, passerina e trebbiano e il Cerasuolo d'Abruzzo Passo Sacro, per il marchio Torre Zambra, il più storico del gruppo. L'altra novità in degustazione è stata Perfectly Imperfect, vino biologico a marchio Idi di Marzo, blend di sangiovese, nero di Troia e nerello mascalese, un rosato fresco il cui colore ammicca ai rosa francesi, ma che rappresenta un viaggio tra Abruzzo, Puglia e Sicilia, i territori in cui la famiglia è presente.

