

“TREBBIANO? SCARSA QUALITÀ, BUONO PER ACETO”, ETICHETTA SHOCK AL FICO EATALY DI BOLOGNA

8 Dicembre 2017

di Redazione



PESCARA – Ha fatto inorridire gli esperti del settore e arrabbiare gli abruzzesi, che di quel vitigno stanno riscoprendo le eccellenti qualità anche con ottime risposte da parte del mercato, un’etichetta apparsa all’interno di Fico-Eataly World che ha aperto i battenti nelle scorse settimane a Bologna.

La foto dell’etichetta l’ha postata sui social **Maddalena Baldini**, giornalista ed esperta di comunicazione e marketing, che ha scritto: “Saranno molto contente le aziende e le cantine che da anni producono pluripremiate bottiglie di Trebbiano quando leggeranno che l’acidità del vitigno ne fa un ‘vino di scarsa qualità’...in sintesi valido solo per l’aceto”.

Su una vetrinetta espositiva del parco agroalimentare bolognese, infatti, è scritto che il Trebbiano è una “uva molto diffusa, dall’acidità elevata. Questo ne fa un vino di scarsa qualità ma lo rende l’uva migliore da usare per l’aceto”.