

Cantine Aperte, da Centorame una versione young tra miscelazione e buona musica

27 Maggio 2024

di **Giorgia Roca**



ATRI – Il format è collaudato ma l'affluenza aumenta ogni anno. Sono state anche stavolta un successo Cantine Aperte da Centorame, la cantina di Atri (Teramo) con una storia che comincia nel 1987 come azienda agricola frutto della passione di **Mariano Vannucci** che nel 2001, con il figlio **Lamberto** vira sempre di più verso il mondo enologico dall'indirizzo vitivinicolo che aveva in principio.

“Siamo partiti una quindicina di anni fa proponendo una formula insolita, con musica dal vivo a cui dedichiamo un'intera serata, quella del sabato. Una versione di Cantine Aperte più snella, giovanile”, dice Lamberto Vannucci.

Tra le novità di quest'anno la miscelazione, utilizzando i vini di Centorame e anche lo spumante metodo classico Anna, affidata a **Marco Vezzali** del Malea cocktail bar di Roseto degli Abruzzi: “Abbiamo preparato un drink a base di cerasuolo, uno di montepulciano e uno

di spumante. Uno un po' più strutturato, uno più secco e uno più dolce in modo da accontentare tutti!".

"Siamo al millesimo 2019, sboccato proprio qualche giorno fa", dice Vannucci dello spumante Anna, un prodotto di carattere che non teme confronti, "abbiamo sboccato anche qualche magnun del 2016, circa 80 mesi sui lieviti, un prodotto davvero interessante attorno al quale creeremo qualche occasione di assaggio rivolta al pubblico".

Non è mancato, come di consueto, il cibo grazie alla collaborazione con il ristorante Al Belvedere di Notaresco: "Nonostante i numeri", ha detto **Angelo Farnese**, "riusciamo a offrire dei prodotti genuini, oltre al classico arrosticino, delle frittelle farcite tra cui quella con lo stracotto di pecora che è diventata un must dell'evento".

pubbliredazionale