

Lo Spumante Trabocco Abruzzo Doc debutta nei locali: buone le impressioni di ristoratori e consumatori

22 Giugno 2023

di Sara Del Vecchio



FRANCAVILLA AL MARE – Con la serata itinerante in circa sessanta locali dell’Abruzzo si è aperto “Il mese delle bollicine”, organizzato dal Consorzio di tutela vini d’Abruzzo per promuovere il **neonato marchio collettivo Trabocco**, che identifica e protegge i vini spumanti Doc Abruzzo bianco e rosé, prodotti con metodo italiano, ottenuti dalle uve Trebbiano abruzzese, Pecorino, Passerina, Montonico, Coccocciola e Montepulciano (solo per la tipologia rosé), prodotti, imbottigliati e commercializzati nel rispetto del Disciplinare Doc Abruzzo.

Positive le prime impressioni dei gestori, che hanno cominciato a proporre i nuovi prodotti, e dei consumatori.

Al ristorante Vittoria Beach di Francavilla al Mare (Chieti), in occasione dell'evento di promozione, le persone sono state accolte da un aperitivo di benvenuto. "Abbiamo pensato di far degustare ai nostri clienti queste bollicine, che cominceremo anche a vendere come nicchia d'Abruzzo. Arriveremo alla classica bollicina del Nord? Non lo so. Noi siamo abruzzesi e ci mettiamo, come sempre, tanta forza", ha spiegato il direttore del locale **Carlo Pinti**.

"Abbiamo proposto le nuove bottiglie sia come aperitivo che a cena, con i nostri piatti, in riva al mare", ha aggiunto. "Speriamo di raggiungere livelli alti, anche se non è facile competere con chi produce bollicine da più tempo. Abbiamo però ottime cantine e ottimi produttori, persone che credono nel proprio lavoro e nella propria cultura. Con i nostri vigneti riusciremo a fare delle belle cose. Il marchio, inoltre, è fondamentale per la promozione del territorio".

Alcuni dei clienti intervistati hanno sottolineato l'importanza dell'iniziativa per la promozione delle eccellenze del territorio.

Al Lido El Pareso molti clienti, anche alcune persone provenienti da fuori regione, hanno apprezzato le quattro versioni dello spumante, per ora prodotto da Citra, Vin.co, Casal Thaulero ed Eredi Legonziano.

Nel ristorante queste bottiglie sono state proposte a tavola.

Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)