

FESTA DEI VINI SFUSI IN VALLE ROVETO CON DOPPIO APPUNTAMENTO

11 Agosto 2017

di Redazione



BALSORANO – Prima festa dei vini autoctoni sfusi d’Abruzzo in Valle Roveto. “Diversità è ricchezza, così abbiamo selezionato le 10 aziende che rappresentano caratteri, progetti, filosofie e territori diversi; ma che condividono lo stesso obiettivo: produrre buon vino”, spiegano gli organizzatori.

In un clima informale ed inclusivo, enologi e sommelier presenteranno al pubblico le peculiarità di vini ed aziende. Verranno proposti originali abbinamenti gastronomici a cura delle cantine partecipanti, allo scopo di mettere in risalto le caratteristiche e la versatilità dei loro prodotti.

L’appuntamento è doppio: sabato 19 e domenica 20 agosto dalle 11 alle 17 nella Riserva Naturale Zompo lo Schioppo (Morino) con degustazioni e grigliate, sabato 19 dalle 11 alle 23 e domenica dalle 11 alle 17 su prenotazione all’Hotel River e Enoteca La Fornace (Civitella Roveto) degustazioni e abbinamenti gastronomici.

Saranno realizzati blind test e le giurie composte, una qualificata e una popolare, premieranno i migliori vini di ogni categoria: Miglior Montepulciano, Miglior Cerasuolo, Miglior Bianco, Miglior Rapporto Qualità/Prezzo, Miglior Abbinamento Enogastronomico, Miglior

Packaging.

AZIENDE PARTECIPANTI

Biagi – Colonnella (Teramo)
Cantina del Fucino – Paterno (L'Aquila)
Centorame – Atri (Teramo)
Cerulli Spinozzi – Canzano (Teramo)
Chiusa Grande – Nocciano (Pescara)
Contesa – Collecorvino (Pescara)
La Quercia – Morro d'Oro (Teramo)
Pasetti – Francavilla al Mare (Chieti)
San Lorenzo – Castilenti (Teramo)
Strappelli – Torano Nuovo (Teramo)