

## “GIRONI DIVINI”, A TAGLIACOZZO TRE SERATE DEDICATE ALLE ECCELLENZE ABRUZZESI



17 Agosto 2022

TAGLIACOZZO - È partito il countdown per le finali di Gironi divini. Dopo le selezioni delle settimane scorse e le prime serate si entrerà nel vivo dell'appuntamento che da dieci anni permette a migliaia di persone di conoscere il mondo del vino e le eccellenze abruzzesi. Ancora una volta, per tre sere consecutive, i migliori vini della regione, suddivisi in categorie omogenee e selezionati da una giuria professionale, saranno sottoposti al giudizio del pubblico, che li assaggerà alla cieca e sceglierà il migliore. Le degustazioni si svolgeranno ogni sera in delle location del centro storico di Tagliacozzo (L'Aquila).

Domani 18 agosto alle 19,30 all'Osteria La Parigina finale "Pecorino. È il bianco più chiacchierato degli ultimi anni, quello che tutti ordinano e bevono da Roma a Pescara. In gara 10 campioni che hanno convinto la nostra giuria tecnica: piaceranno anche a voi?".

Giovedì 18 agosto alle 21,30 nell'atrio di Palazzo Ducale finale "Montepulciano giovani. Per chi ama il rosso snello, fresco, contemporaneo. Perché un grande vino non deve per forza avere 15 gradi ed essere concentrato come la pece. Il Montepulciano è famoso perché regala grandi bevute, e in quest'ottica vi presentiamo i vini che ci sono piaciuti di più".

Venerdì 19 agosto alle 19,30 all'Osteria La Parigina finale "Trebiano d'Abruzzo. Una batteria di vini di altissimo livello, forse una delle più belle dell'intero programma, per qualità assoluta e rappresentatività delle etichette presenti. Se volete capire quali sono i migliori Trebbiano oggi in Abruzzo, questa non la potete perdere!".

Venerdì 19 agosto alle 21,30 nell'atrio di Palazzo Ducale finale "Cerasuolo d'Abruzzo. Il vino simbolo della nostra regione, quello più simpatico, più versatile, più conviviale. Mille sfumature di rosa per scoprire alcune delle etichette più piacevoli in circolazione: a bordo piscina o per una bella cenetta estiva, con questi vi divertirete!".

Sabato 20 agosto alle 19,30 all'Osteria La Parigina finale "Bianchi misti d'Abruzzo. Malvasie, moscati, passerine, uvaggi misti, autoctoni o internazionali. Questa sarà una delle degustazioni più curiose e divertenti, perché metteremo a confronto vini molto diversi fra loro e spesso sorprendenti".

Sabato 20 agosto alle 21,30 finale "Montepulciano da invecchiamento. Finale col botto! I campioni in rosso si sfidano a colpi di calice. Una batteria di grandissimi rossi, potenti, austeri, longevi. Qui il Montepulciano tira fuori il meglio di sé ed entra di diritto nel club dei grandi rossi italiani. Tutte le sere racconto e degustazione di sigari toscani abbinati a birre artigianali e distillati" a cura di **Vincenzo Scivetti**.

Posti limitati, prenotare sul sito [www.gironidivini.it](http://www.gironidivini.it) o chiamando il 335-7533346.