

GORDON RAMSAY SCEGLIE I VITIGNI ABRUZZESI PER LA SUA LINEA DI VINI

10 Novembre 2021



PESCARA – Montepulciano d’Abruzzo, merlot, trebbiano d’Abruzzo e pecorino. Uniti ai vitigni toscani: sangiovese, chardonnay e vermentino e ha fatto la sua prima linea di vini tutti italiani. Ha scelto le uve abruzzesi **Gordon Ramsay** per la sua wine collection, il nuovo progetto della star della cucina.

Chef forte dell’esperienza con ben 23 ristoranti in tutto il mondo e noto nel piccolo schermo come protagonista di programmi quali *Hell’s Kitchen*, *Masterchef* e *Cucine da Incubo*, Ramsay ha deciso di puntare sulla qualità del vino italiano.

Nonostante le affermazioni di qualche mese fa sulla nostra cucina, reputata dallo chef, per 20

anni al timone di un ristorante tre stelle Michelin, meno buona di quella greca, sul vino Ramsay ha deciso di puntare sull'Italia e ancora di più sull'Abruzzo.

A firmare la sua linea, creata in collaborazione con Benchmark Drinks, è stato l'enologo **Alberto Antonini**.

La collezione conta tre referenze, tutti blend tra vitigni abruzzesi e toscani. L'Intenso Rosso è ottenuto da sangiovese toscano e montepulciano e merlot abruzzesi. Il Vibrante Bianco è composto da chardonnay e vermentino dalla Toscana, più trebbiano e pecorino dall'Abruzzo. Infine, l'Elegante Rosato è un blend di sangiovese e merlot toscani e montepulciano e merlot abruzzesi. Tutti sono dell'annata 2020; ogni bottiglia costa circa 12 euro ed è disponibile esclusivamente nella catena di supermercati Tesco oppure online.