



“L’ABRUZZO IN UN CALICE”, A SANTE MARIE PROTAGONISTI 10 SPUMANTI

18 Agosto 2020 

SANTE MARIE – Dieci spumanti abruzzesi sono stati protagonisti domenica sera a Sante Marie (L’Aquila), in occasione di “L’Abruzzo in un calice”, appuntamento che ha preceduto l’ottava edizione di Gironi Divini a Tagliacozzo.

In degustazione Ancestrale Pecorino Orsogna, Passerina brut Contesa, Vellus Pecorino brut Margiotta, Bakan Pecorino brut Torri, Moon spumante brut Rosarubra, Temè Pecorino brut Pietrantonj, Rosè Spumante brut Terzini, Primae Lucis spumante rosè brut Citra, Eteros extra dry La Quercia, Ziri-tè spumante brut metodo classico Zaccagnini.

La terrazza del “Borgo della lettura” è stata animata da **Franco Santini**, critico enogastronomico, che ha presentato i 10 spumanti abruzzesi serviti ai presenti dal sommelier della Fisar **Marco D’Alessandro**.

“L’Abruzzo”, ha spiegato Santini, “storicamente non ha mai vestito i ruoli del protagonista nel panorama spumantistico italiano, però negli ultimi anni i passi in avanti sono stati evidenti. La serata di Sante Marie è stata l’occasione per fare un viaggio alla scoperta dei vari stili di produzione, partendo dal metodo ancestrale, tanto antico quanto in auge negli ultimi tempi, passando per il metodo Charmat-Martinotti, con cui si realizzano gran parte degli spumanti nel mondo, e finendo con il metodo classico, con cui si ottengono le bollicine più pregiate. Grazie all’aiuto dell’amico della Fisar, Marco D’Alessandro, abbiamo servito 10 degni rappresentanti dell’Abruzzo effervescente con alcune conferme e qualche sorpresa. Lo spumante che è piaciuto di più al pubblico è stato il Vellus Pecorino Brut dell’azienda Margiotta, di Pratola Peligna. Un prodotto davvero gustoso, sapido e centrato”.