

PANORAMICA SUI VINI ABRUZZESI A BOLOGNA CON L'ACCADEMIA INTERNAZIONALE ENOGASTRONOMI E SOMMELIER

23 Febbraio 2019



BOLOGNA - “Panoramica sui vini d’Abruzzo”, giovedì scorso a Bologna. La degustazione, organizzata dall’Accademia internazionale enogastronomi sommelier (Aies), è stata condotta da **Nino Catani**, segretario generale della Corporazione dei saperi & dei sapori e neo partner Aies nella regione Abruzzo.

Della selezione di vini presentati sono stati particolarmente apprezzati le bollicine della cantina Legonziano Carmine Festa 48 mesi, il pecorino biologico Tullum di Feudo Antico, la cococciola Vinosophia di Chiusa Grande, il cerasuolo della cantina Rosarubra, il Montepulciano giovane della cantina Cingilia ed il Montepulciano riserva Santinumi di Marchesi de’ Cordano di Loreto Aprutino.

La degustazione è stata accompagnata da perle gastronomiche abruzzesi come il pecorino di

Farindola, la ventricina di Carunchio, l'olio evo di Loreto Aprutino e il pane aquilano di San Gregorio. L'incontro, rivolto a un numero chiuso di partecipanti, ha registrato il tutto esaurito e ha avuto come riscontro la creazione di gruppi spontanei di acquisto dei prodotti interessati.