

PESCARA WINE FESTIVAL, L'AIS CELEBRA LE ECCELLENZE ENOLOGICHE D'ABRUZZO E NON SOLO

24 Novembre 2019



PESCARA - Vini fermi e bollicine. Migliori cantine storiche ed emergenti. Protagonista la regione Abruzzo con una ricca parentesi sul panorama nazionale, tra migliori vini bianchi d'Italia, spumanti e cantine di eccellenza, ma anche internazionale con una maison di champagne. È stata una festa dell'eccellenza enologica quella che si è celebrata ieri, nella sala consiliare di palazzo di Città, per la diciassettesima edizione del Premio Internazionale Pescara Wine Festival.

La manifestazione è stata organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier Pescara, presieduta da **Luca Panunzio**, in collaborazione con il Comune, i Consorzi Vini d'Abruzzo e Tullum Docg, guidati rispettivamente da **Valentino Di Campli** e **Tonino Verna** e il patrocinio della presidenza del Consiglio regionale d'Abruzzo.

I vignaioli d'Abruzzo hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento per le produzioni di vini nel segno della qualità, del rispetto delle varietà territoriali e dell'eccellenza.

Numerose le categorie premiate. Dai vini autoctoni (Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino,

Passerina, Cococciola, Cerasuolo, Montepulciano con una categoria a parte per la versione riserva), ai vini dolci, dagli spumanti metodo classico e charmat, alle migliori cantine storiche ed emergenti.

Riconoscimenti ai vini delle Docg Colline Teramane e Tullum, ai prodotti nazionali, (migliori bianchi d'Italia, gli spumanti e la migliore cantina).

Assegnati i premi speciali Audi, Adrilog e per la comunicazione Wine Web Winery. Presente anche lo Champagne Abyss Maison Leclerc Briant, individuato quale punta di diamante della produzione internazionale.

TUTTI I VINI PREMIATI

Trebbiano d'Abruzzo: Mario's 45 di Terra viva, Vigna del Convento di Capestrano di Valle Reale, Le Vigne di Faraone, Anfora di Cirelli.

Pecorino: Pecorino di Tiberio, Pecorino 417 di Gentile, Pecorino di Fosso Corno, Castello di Semivicoli Pecorino di Masciarelli.

Passerina: Passera delle Vigne Lunadea di Lepore, Passerina di Cantina Tocco, Agronika di Novaripa.

Cococciola: Cococciola di Paride D'Angelo, Cococciola di Cantina Tollo, Costa del Mulino di Cantina Frentana.

Cerasuolo: Rosa-ae di Torre dei beati, Cerasuolo di Inalto, Cerasuolo di Praesidium.

Montepulciano d'Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo di Villa Medoro, Fosso Cancelli di Ciavolich, Montepulciano d'Abruzzo di Contesa, Sogno di Platinum.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva: Margae di Il Feuduccio, Spelt di La Valentina, Plateo di Agriverde, Terre di Casauria San Clemente di Zaccagnini.

Colline Teramane Docg: Fonte Cupa Riserva di Camillo Montori, Vizzarro Riserva di Barone Cornacchia, Terra Bruna di Podere San Massimo, Colle Forca di Tenuta Torretta.

Tullum Docg: Passerina di Feudo Antico, Pecorino di Vigneti Radica, Tullum rosso di Feudo Antico.

Vino dolce: Proibito di Mucci, Gesmino di Pasetti, Moscatello di Castiglione di Secolo IX.

Spumante metodo classico: Santagiusta di Marchesi de Cordano, Fenaroli brut 36 di Citra, Le Cave della Guardiuccia di Collefrisio.

Spumante metodo charmat: Velico brut rosè di Terre d' Erce, Sciarrosè di D'Alesio, Rosè di Dragani.

Migliore cantina d'Abruzzo: Emidio Pepe, Cataldi Madonna, Marramiero.

Cantina emergente: Amorotti.

Premi speciali miglior spumante d'Italia: Cuvèe Royale Franciacorta DOCG di Marchesi di Antinori.

Premio speciale miglior vino bianco d'Italia: Svelato Falanghina DOP di Terre Stregate.

Premio speciale migliore cantina d'Italia: Famiglia Cotarella.

The exciting wine: Champagne Abyss Maison Leclerc Briant.

Premio speciale Perticone. Il Bianco di Giulio: Colle della Corte di Orlandi Contucci Ponno.

Premio speciale Audi: Codice Citra.

Miglior olio evo d'Abruzzo: Lauretum di Valentini – Cerretani.

Premio speciale Adrilog: Eredi Legonziano. Premio speciale comunicazione Wine Web Winery: Wine tv canale 815 Sky.

LE FOTO









