

TRE SERATE DEDICATE AL CERASUOLO D'ABRUZZO ALL'ENOTECA REGIONALE DI ORTONA

4 Luglio 2019



ORTONA - Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo propone dal 5 al 7 luglio a Ortona (Chieti) tre serate a tinte rosa, con degustazioni alla scoperta delle produzioni vitivinicole regionali, in particolare del Cerasuolo d'Abruzzo.

L'iniziativa, cofinanziata con i fondi Psr Regione Abruzzo, si inserisce all'interno della manifestazione Cala Lenta, promossa da Slow Food Lanciano.

In Piazza del Teatro, insieme ai vini, saranno protagoniste le pizze d'autore delle pizzerie FràGranze e La Barcaccia e le preparazioni gastronomiche a base di pescato locale dei ristoranti Vico Bonelli e Al Vecchio Teatro. Il tutto condito dalla musica dal vivo e da una scenografia d'eccezione.

A Palazzo Corvo sono in programma due degustazioni guidate: venerdì 5 luglio alle ore 19,00 “La sottile linea rosa”, la produzione di vini rosati in Abruzzo è una tradizione storica, tanto da maritare anche la nascita dell’unica Doc italiana specifica per la tipologia, quella del Cerasuolo d’Abruzzo. Una tradizione che i produttori hanno imparato ad interpretare secondo stili e modalità differenti. Per l’occasione ne potrete degustare alcune espressioni raccontate dal giornalista Alessandro Brizi.

Sabato 6 luglio alle ore 19,00 “L’anima bianchista abruzzese”. L’Abruzzo è da sempre conosciuta come terra di rossi, ma negli ultimi anni le varietà a bacca bianca hanno recuperato terreno, conquistando notorietà e mercato. Oltre al trebbiano, infatti, molti produttori stanno ottenendo ottimi risultati anche con le uve pecorino, passerina, cococciola e montonico. In questa degustazione proverete una selezione di vini bianchi ottenuti da questi vitigni autoctoni, che hanno dato grandi risultati coniugando freschezza, eleganza e longevità.

Per informazioni e prenotazioni Enoteca Regionale d’Abruzzo 085-9064024, 391-3803033 o enoteca.reg.abruzzo@gmail.com.