

VERTICALE DI MONTEPULCIANO DI NICODEMI VENERDÌ AI QUATTRO QUARTI DELL'AQUILA



L'AQUILA - I pluripremiati vini della Fattoria Bruno Nicodemi di Notaresco (Teramo) saranno i protagonisti, venerdì 15 dicembre all'Enoteca Quattro Quarti dell'Aquila, in corso Federico II, della serata "Vino e fotografia...tripudio di emozioni".

Nell'ambito degli appuntamenti dedicati al connubio tra vino e arte, una verticale di Montepulciano d'Abruzzo accompagnerà le prelibatezze preparate dallo chef **Christian Granata**.

Insieme alla padrona di casa, **Raffaella Nicodemi**, il produttore **Alessandro Nicodemi** condurrà attraverso un percorso enologico arricchito da una selezione di foto scattate da **David Marrone** in giro per il mondo.

Il menù prevede polenta con funghi porcini, chitarra con pallottine alla teramana, spezzatino di cinghiale in bianco, abbinati a "Le Murate", Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg, "Notàri", Montepulciano d'Abruzzo Superiore Colline Teramane Docg, e "Neromoro", Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Docg.

Il costo della serata è di 20 euro a persona ed occorre la prenotazione al numero 345-5778727 (anche su *Whatsapp*).

Solo quest'anno, la Fattoria Nicodemi ha portato a casa, tra gli altri, l'Oscar qualità-prezzo Bere Bene del Gambero Rosso per Le Murate, e i 4 Tralcetti dell'Ais, 5 grappoli Bibenda, 95 punti doctor wine Daniele Cernilli e Corona dei vini buoni d'Italia del Touring club per il Neromoro. Tre bicchieri Gambero rosso, sono poi andati al Notàri Trebbiano Superiore.