Virtù**Q**uotidiane

Spumante d'Abruzzo doc, al via "Il mese delle bollicine" per promuovere il marchio Trabocco

12 Giugno 2023



ORTONA – Un mese di appuntamenti, tra visite in cantina, masterclass, un evento dedicato alla mixology e una serata itinerante nei principali locali della regione per promuovere lo Spumante d'Abruzzo Doc con il marchio Trabocco, è stato organizzato dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo a partire dal 21 giugno e fino al 18 luglio.

Seguendo la scia del percorso del Trentodoc che dal 2007 si è dotato del marchio collettivo (da non confondere con la Doc Trento, la Denominazione di Origine Controllata riconosciuta nel luglio 1993), o ancora del Lambrusco, si è deciso di creare il marchio collettivo Trabocco per identificare la produzione spumantistica Doc Abruzzo, per valorizzarla e promuoverla al meglio.

Scegliendo uno dei simboli paesaggistici e culturali abruzzesi, le tradizionali e suggestive

Virtù**Q**uotidiane

macchine da pesca che si stagliano lungo la costa abruzzese, Trabocco diventerà anche sinonimo di un altro simbolo dell'enologia abruzzese.

Il marchio Trabocco identifica e protegge i vini spumanti Doc Abruzzo bianco e rosé, prodotti con metodo italiano, ottenuti dalle uve Trebbiano abruzzese, Pecorino, Passerina, Montonico, Coccocciola e Montepulciano (solo per la tipologia rosé), prodotti, imbottigliati e commercializzati nel rispetto del Disciplinare Doc Abruzzo.

Apposto sull'etichetta, in modo ben visibile, il brand diventa così garanzia di qualità per il consumatore che saprà di degustare vini spumanti prodotti secondo regole ben precise, esclusivamente da uve autoctone abruzzesi e che superano un controllo stringente a cura di un comitato di valutazione, dopo attenta degustazione.

Il fitto programma de "Il mese delle bollicine" prevede mercoledì 21 dalle ore 18,00 una serata itinerante nei principali locali abruzzesi, lunedì 26 giugno dalle ore 10,00 visite nelle cantine Vinco, Codice Citra ed Eredi Legonziano, martedì 27 alle ore 16,00 masterclass all'Hotel Esplanade di Pescara.

Lunedì 3 e martedì 4 luglio, e poi ancora il 10, l'11, il 17 e il 18, sempre alle ore 16,00, una serie di masterclass rivolte soprattutto ai ristoratori per diffondere il nuovo marchio.

Per partecipare agli eventi ci si può iscrivere nei form che si trovano sulla landing page di www.vinidabruzzo.it.

Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)