

VIAGGIO IN ABRUZZO: LA SPUMANTIZZAZIONE E LA SBOCCATURA

24 Settembre 2022



ATRI – Un viaggio immersivo tra colori, odori e sapori dell’Abruzzo. Per scoprire borghi, prodotti tipici, agricoltura e allevamento, tra paesaggi mozzafiato, natura incontaminata e antiche tradizioni, luoghi e volti ricchi di storia.

La nona tappa della nuova stagione del nostro *Viaggio in Abruzzo* è tra le colline teramane, ma potrebbe essere un po’ ovunque in Abruzzo, dove oramai da vent’anni è cominciata la doppia sfida nel mondo delle bollicine: spumantizzare nei confini regionali e spumantizzare i vitigni autoctoni. Le origini della spumantizzazione in Abruzzo si perdono nel corso dei decenni, di certo agli inizi degli anni Ottanta si hanno le prime sperimentazioni certificate. Solo una ventina d’anni dopo delle prime bottiglie di spumante Franciacorta, prodotte con la tecnica del metodo classico.

Accolgono e guidano in questa puntata **Lamberto Vannucci** e **Loriano Di Sabatino**.