

VINITALY, CODICE CITRA STUPISCE CON PERFORMANCE LIVE DI ENOARTE CON ELISABETTA ROGAI



ORTONA - Codice Citra sarà presenta al prossimo Vinitaly a Verona dal 15 al 18 aprile 2018 (Pad.12 Stand G5) e festeggerà un importante anniversario: i 50 anni della Doc Montepulciano (vedi scheda di approfondimento). Questo cinquantesimo compleanno verrà celebrato con una performance artistica davvero unica dell'artista fiorentina **Elisabetta Rogai**, che dipingerà un'opera d'arte con il vino Montepulciano d'Abruzzo.

L'azienda abruzzese, fondata nel 1973, raggruppa nove cantine della provincia di Chieti. È la più importante realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, che unisce tecnologia, controllo e competenze di una grande azienda alla qualità e alle peculiarità del lavoro tradizionale di 3.000 famiglie di soci vignaioli che coltivano 6000 ettari di vigneti.

Nata nel 1968, la Doc Montepulciano d'Abruzzo festeggia quest'anno i 50 anni della denominazione.

Il Montepulciano rappresenta il vino "principe" della regione Abruzzo e ne è diventato negli anni il simbolo enoico nel mondo, ottenendo numerosi riconoscimenti commerciali e reputazionali. Oggi il Montepulciano d'Abruzzo da solo rappresenta oltre l'80% del totale dei vini a denominazione prodotti in Abruzzo ed è tra i primi tre vini Doc prodotti in Italia.

Il Montepulciano d'Abruzzo trova il suo ideale di coltivazione in zone collinari soleggiate la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri sul livello del mare, eccezionalmente ai 600 metri ed è allevato sia nella pergola che nel filare basso a spalliera. I vigneti Codice Citra si estendono per quasi tutta la provincia di Chieti: da nord a sud per 80 km e da est a ovest per 30 km, dalla costa verso l'entroterra e le zone montane fino alle pendici della Majella. Un'area, questa, che offre territori e microclimi unici e diversi tra loro, con escursioni termiche ideali e una composizione pedologica molto differenziata per micro e macroaree.

Per il Montepulciano di Codice Citra si è inaugurata lo scorso anno una "nuova era" con il nuovo progetto vitienologico condotto dall'esperto consulente **Riccardo Cotarella** e dal Codice Citra Wine Team che ha prodotto lo scorso dicembre una prima prova di botte di Montepulciano d'Abruzzo 2017 che ha entusiasmato per la straordinaria piacevolezza ed eleganza.

IL PROGRAMMA

Domenica 15 aprile

12.00: Performance Live "Elisabetta Rogai" l'ideatrice della EnoArte©, tecnica artistica che consente di dipingere utilizzando il vino al posto dei tradizionali colori, in un modo

decisamente diverso da ogni tentativo finora provato. L'artista fiorentina, che dipingerà per la prima volta all'interno dello stand della Regione Abruzzo a Vinitaly, è diventata famosa in tutto il mondo per aver ideato una tecnica che consente di dipingere con il vino rosso e dare così all'opera la possibilità di invecchiare nel tempo, proprio come il vino, e cambiare dunque colore (@Stand Codice Citra). Il vino che utilizzerà sarà dunque il Montepulciano d'Abruzzo nelle sue quattro versioni, figlie dei quattro territori di provenienza di produzione dell'azienda abruzzese. L'opera, frutto dell'ispirazione artistica della eno-pittrice, verrà esposta nella sede di Codice Citra ed entrerà a fare parte del patrimonio artistico dell'azienda.

16.30: Presentazione libro "La Costa dei Trabocchi" @Stand Codice Citra con la partecipazione di Valentino Di Campli, presidente Codice Citra, Roberto Di Vincenzo, presidente Isnart, l'Istituto Nazionale di ricerche turistiche delle camere di commercio italiane, Carlo Cambi, giornalista e autore televisivo Oscar Buonamano, giornalista e direttore editoriale Carsa edizioni e Alessandro Di Nisio, Paesaggi d'Abruzzo

Lunedì 16 aprile

10.00: Performance Live "Elisabetta Rogai" l'ideatrice della EnoArte© (@Stand Codice Citra). Risultato finale, quadro completato.

11.00: Wine Tasting "Sfumature di Montepulciano"- con la partecipazione di Riccardo Cotarella condotta insieme agli enologi Lino Olivastri e Davide Dias (@Padiglione Abruzzo - sala regionale) - SOLO SU PRENOTAZIONE

Martedì 17 aprile

15.00: il Caroso Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2013 di Codice Citra sarà tra i protagonisti del Grand Tasting "I vini del Mondo seguiti da Riccardo Cotarella" (@Sala Argento, PALAEXPO, Ingresso A2) - solo su invito.