

VINITALY, MASTERCLASS SUL MONTEPULCIANO E VERTICALE DI CERASUOLO PER IL CONSORZIO VINI D'ABRUZZO

25 Marzo 2019



L'AQUILA – Un'area consortile di 1.200 metri quadrati che ospiterà complessivamente 100 cantine regionali (di cui 50 nell'area consortile) suddivise, come lo scorso anno, nelle 4 province produttrici; 4 isole che ruoteranno ancora una volta attorno all'Enoteca regionale d'Abruzzo e alle 5 Doc.

Si presenta così il Consorzio di tutela vini d'Abruzzo all'annuale appuntamento con il Vinitaly, la più grande kermesse enologica in programma dal 7 al 10 aprile a Verona.

Confermata anche quest'anno la presenza dell'area food affidata a Qualità Abruzzo – informa una nota – che riunisce il meglio della ristorazione abruzzese con menù giornalieri sempre diversi tra loro realizzati dagli chef stellati della Regione proposti in abbinamento ai grandi vini della regione.

Durante i 4 giorni di manifestazione è previsto un fitto calendario di eventi e attività.

Si parte domenica 7 (ore 14,00) con la masterclass “Montepulciano d’Abruzzo: diverse interpretazioni, un’unica identità”, condotta il giornalista **Aldo Fiordelli**. Lunedì 8 (ore 16,00) la “Verticale Cerasuolo d’Abruzzo, un rosato senza tempo” condotta dai giornalisti **Paolo De Cristofaro** e **Antonio Boco**.

Da ricordare anche la presentazione del volume *Montepulciano d’Abruzzo, i primi 50 anni Doc di un grande vino italiano* a cura del giornalista **Giorgio D’Orazio** e della nuova edizione di Spumantitalia. E la presentazione in anteprima della App Percorsi.