

CATALDI MADONNA, AL VINITALY UOVA SODE STILE “JU BOSS” E UN VINO TUTTO NUOVO

2 Aprile 2022



OFENA – Un vino tutto nuovo, che amplia ulteriormente la gamma della cantina e che farà il suo debutto ufficiale al Vinitaly, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile.

Cataldi Madonna è pronta più che mai per partecipare alla 54esima edizione del salone internazionale dei vini e dei distillati, che *Virtù Quotidiane* seguirà in diretta con interviste e approfondimenti sul posto.

“Partecipiamo con grande entusiasmo – ammette a *Vq Giulia Cataldi Madonna*, classe 1992, quarta generazione di vignaioli – . Dopo due anni di pausa forzata, a causa del Covid,

non vediamo l'ora di tornare a questa fiera, di incontrare tante persone che non vediamo da molto tempo. Il Vinitaly è sempre stato un momento per rivedere amici e clienti che vengono da ogni parte del mondo”.

Con il consueto entusiasmo e brio che contraddistinguono Giulia e il padre **Luigi** (*nella foto di copertina insieme al Vinitaly 2019*), Cataldi Madonna approfitterà del Vinitaly proprio per presentare l'ultima novità. “Faremo assaggiare un nuovo vino per avere un primissimo feedback ufficiale. Siamo carichissimi e porteremo tutte le nostre referenze”.

Inserito nel padiglione 12, all'interno dello spazio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, lo stand Cataldi Madonna certamente si farà notare, come sempre.

“Faremo un self service a prova di Covid – spoilera Giulia -. Proporremo le uova sode da sgusciare e salare, nello stile della cantina aquilana Ju Boss, almeno siamo certi che l'uovo è incontaminato! Poi prepareremo sacchetti con la ferratella salata e un fiadoncino e su tavolini i taglieri, con piattini personali per fare assaggiare tutto il nostro Abruzzo”. Non mancheranno per affiancare le degustazioni, i formaggi dell'indimenticabile **Gregorio Rotolo**, ma anche i salumi De Paulis.

Oltre all'esposizione, l'azienda Cataldi Madonna sarà protagonista nella giornata di domenica nello stand di *Doctorwine* di un seminario dedicato a Tonì, il Montepulciano d'Abruzzo fatto da Luigi in onore del padre Tonino e della premiazione dei Tre Bicchieri di Gambero Rosso con il pecorino Igt Supergiulia.

pubbliredazionale