



Un'esperienza di gusto unica: lo Spumante d'Abruzzo DOC Trabocco protagonista di un evento diffuso su scala nazionale targato FISAR

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo presenterà agli Associati FISAR di tutta l'Italia lo SPUMANTE D'ABRUZZO DOC TRABOCCO durante un "evento diffuso" su scala nazionale in programma mercoledì 28 giugno alle ore 20.

"L'iniziativa coinvolgerà 30 delegazioni FISAR da nord a sud del paese, – commenta il Presidente nazionale, Roberto Donadini – parteciperanno all'evento circa 900 persone che degusteranno 7.200 calici. Numeri che dimostrano un grande sforzo organizzativo che ha visto una sinergia virtuosa tra la FISAR e il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo".

"Questo è per noi il momento ideale per portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni e con Metodo Italiano, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo – spiega Alessandro Nicodemi presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo – Sono orgoglioso della collaborazione con FISAR che fin da subito ha mostrato interesse in questo progetto e collaborazione nel volerlo raccontare assieme agli operatori; sono convinto che l'Abruzzo potrà dire la sua anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi". Durante l'evento le 30 delegazioni partecipanti saranno collegate in diretta streaming proprio con il Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Alessandro Nicodemi e marketing manager, Davide Acerra che illustreranno il progetto nato dall'idea del Consorzio di valorizzare la ricchezza nel territorio creando e registrando un marchio collettivo, a partire dai vitigni autoctoni, e rendere più identitaria la promozione dello Spumante d'Abruzzo DOC.

Partecipano all'evento le Delegazioni FISAR di Milano, Brescia, Lucca, Castelli di Jesi, Pistoia, Roma, Vicenza, Empoli, Torino, Pisa, Treviso, Bareggio, Siena, Civitavecchia, Firenze, Bergamo, L'Aquila, Costa Etrusca, Cagliari, Pavia, Livorno, Pescara, Montecarlo, Le Due Valli, Napoli C.V., Teramo, Cuneo, Foggia, Palermo, Pordenone.

Durante la serata saranno in degustazione questi spumanti raccontati anche dai produttori:

- 1) Eredi Legonziano Trabocco Montonico Spumante d'Abruzzo DOC Brut
- 2) Citra "Auræ Stelle" Trabocco Pecorino Spumante d'Abruzzo DOC Brut
- 3) Casal Thaulero "Voilà" Trabocco Pecorino Spumante d'Abruzzo DOC Brut
- 4) Vinco "VenereBio" Trabocco Bianco Spumante d'Abruzzo DOC Bio Brut
- 5) Casal Thaulero "Voilà" Trabocco Rosè Spumante d'Abruzzo DOC Brut
- 6) Citra "Auræ Stelle" Trabocco Rosè Spumante d'Abruzzo DOC Brut
- 7) Eredi Legonziano Trabocco Passerina Spumante d'Abruzzo DOC Extra Dry
- 8) Vinco Trabocco Rosé Spumante d'Abruzzo DOC Extra Dry

Per maggiori informazioni: Simone Franceschi, 3485748658- direttore@ilsommeliermagazine.it