

## Abruzzo in Bolla, a Merano Wine Festival si brinda con Centorame, Citra, Legonziano, Faraone, Nododivino, Vinco e Vigna di More

8 Novembre 2024



MERANO – Si è aperto stasera lo spazio Abruzzo in Bolla al Merano Wine Festival: la kermesse altoatesina ospita per la prima volta una selezione di spumanti delle aziende che hanno aderito alla manifestazione nata nel 2023 per promuovere la spumantizzazione abruzzese ma che è rapidamente cresciuta proiettando L'Aquila, con l'ultima edizione del settembre scorso, sul panorama nazionale delle bollicine grazie a relatori da ogni parte d'Italia.

All'interno dello stand "Terre d'Abruzzo", lungo Corso della Libertà, proprio davanti l'ingresso del Kurhaus, lungo il tappeto rosso che disegna il "fuorisalone" ogni sera animato da eventi e degustazioni, Abruzzo in Bolla è presente con le referenze delle aziende Centorame, Citra, Eredi Legonziano, Faraone, Nododivino, Vinco e Vigna di More.

Fino a domenica, tutte le sere dalle 20,00 alle 22,00 si avrà così modo di far conoscere al vasto pubblico presente alcune rappresentative referenze di spumanti abruzzesi.

Centorame è presente con Anna 2019 metodo classico pas dose, un prodotto 100% Pecorino, 50 mesi sui lieviti con sboccatura maggio 2024; Citra ha portato Fenaroli vino spumante bianco extra brut, sui lieviti per non meno di 42 mesi; Eredi Legonziano il Millesimato 2020 brut bianco Abruzzo Doc prodotto con uve Montonico, Passerina e Pecorino; Faraone è presente con il suo spumante metodo classico 100% Passerina, 30 mesi sui lieviti; Nododivino ha portato due prodotti: lo spumante brut metodo classico in versione bianco e rosè, entrambi sui lieviti per non meno di 42 mesi; Vinco è presente con lo spumante Trabocco Abruzzo doc; Vigna di More con il suo metodo classico.

La partecipazione di Abruzzo in Bolla a Merano si deve allo sforzo congiunto dei Gal abruzzesi, della Regione e delle Camere di Commercio che sostengono la presenza a Merano.