

CANTINA MIGLIANICO, AL VINITALY CON IL ROSATO PIETRA MAJELLA DI STILE PROVENZALE PER CONQUISTARE I MERCATI ESTERI

13 Aprile 2023



VERONA - Un Rosè tipicamente provenzale apprezzato soprattutto nei mercati esteri, come il Canada, uno dei mercati di punta per Cantina Miglianico. Ha fatto il debutto al Vinitaly il Rosato Pietra Majella, l'ultimo arrivato nella cooperativa presieduta da **Antonio Marascia**.

“Abbiamo introdotto un nuovo rosato per andare incontro alle nuove esigenze - spiega a *Virtù Quotidiane* il presidente -. L'Abruzzo conta sul Cerasuolo, che è un vino molto

identitario, ma ci sono alcuni Paesi che preferiscono più quei rosati scarichi, color buccia di cipolla, di stampo provenzale che oggi anche noi produciamo con il Pietra Maiella. Ora stiamo studiando un vino bianco strutturato da affiancare al Montepulciano Il Fondatore”.

Il Vinitaly per Cantina Miglianico è stata l’occasione di fortificare alcuni nuovi mercati, “quelli della nuova Asia, come il Vietnam e la Corea e abbiamo implementato il Giappone - analizza -. Dopo il Covid c’è una ripresa lenta. Ci sono delle problematiche di mercato legate alla guerra e al rialzo dei tassi di mutui: la gente spende meno per un prodotto non essenziale come il vino, tuttavia ci sono mercati nuovi che tengono meglio”.

Archiviato il salone internazionale del vino, Miglianico si prepara per la fine dell’estate per un appuntamento in Canada “dove il nostro principale cliente è il Monopolio di Stato Canadese e che apprezza molto Trebbiano, Montepulciano e il rosato Pietra Maiella e su cui vogliamo ulteriormente puntare. Mentre ad ottobre saremo in Brasile, un mercato dove siamo entrati dopo due anni di studio e dove abbiamo appena trovato un distributore con cui speriamo di ottenere buoni risultati”.

LE FOTO







pubbliredazionale