



Lo Spumante d'Abruzzo protagonista ad “Abruzzo in bolla”

Il 22 settembre l'Aquila ospiterà la prima manifestazione tutta dedicata alle bollicine abruzzesi. Masterclass e banchi d'assaggio animeranno il capoluogo.

Ortona settembre 2023_ Sarà una giornata spumeggiante quella del **22 settembre all'Aquila** nel Colonnato di Palazzo dell'Emiciclo, dove le bollicine abruzzesi saranno protagoniste di “**Abruzzo in Bolla**”. L'evento, organizzato dalla testata giornalistica Virtù Quotidiane e patrocinato dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, vuole fare il punto sul mondo della spumantistica regionale, da anni in forte crescita e rilanciata.

La manifestazione si svilupperà in due momenti. Uno di approfondimento, con due masterclass alle 16 e alle 18 sull'abbinamento cibo e vino, e uno più corale dalle 18 alle 21, con la possibilità di assaggio delle 12 cantine che aderiscono all'evento: **Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Eredi Legonziano, Centorame, Matteo Ciccone, Faraone, Luca Biagi, Piandimare, Francesca Valente, Cioti e San Lorenzo.**

“Abruzzo in bolla” è un momento pensato per avvicinare il grande pubblico all'affascinante mondo delle bollicine su cui, al contrario di quanto si possa credere, l'Abruzzo inizia ad avere molto da dire.

“Pur non avendo una lunga tradizione spumantistica, oggi le cantine stanno investendo molto su questa tipologia, sia coloro che utilizzano il metodo classico sia quelli che hanno sposato il recente marchio collettivo Trabocco – spiega Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio tutela Vini D'Abruzzo – appoggiamo con entusiasmo questa iniziativa e ci auguriamo che tutto lo Spumante d'Abruzzo DOC cresca sempre di più, anche in virtù della naturale predisposizione dei nostri autoctoni alla spumantizzazione”.

INFORMAZIONI PER IL PUBBLICO:

L'ingresso alla manifestazione è esclusivamente su prenotazione (all'indirizzo abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it) e per i banchi d'assaggio ha un costo di 20,00 euro.