

# **X Premio “Pescara Abruzzo Wine” Il 19 Novembre alle ore 17.00 - Comune di Pescara (Sala consigliare) Riflettori puntati sui prodotti abruzzesi**

Pescara, 18 Novembre 2015 - Organizzata dalla delegazione di Pescara dell'Associazione Italiana Sommeliers (Ais) e dal Comune di Pescara si svolgerà domani, giovedì 19 novembre, con inizio alle ore 17, la cerimonia di premiazione della 10<sup>a</sup> edizione del “Pescara Abruzzo Wine”. Il Premio è promosso con la collaborazione della Fondazione PescarAbruzzo e con il patrocinio degli Assessorati Regionali all'Agricoltura e Tradizioni, della Camera di Commercio di Pescara, della Provincia di Pescara, Presidenza del Consiglio del Comune di Pescara, del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e del Consorzio di Tutela Colline Teramane. Provincia di Pescara,

Per la decima edizione l'organizzazione ha deciso di consegnare riconoscimenti a dieci migliori vini, a dieci migliori cantine e a dieci personaggi che hanno saputo comunicare il vino fuori regione.

La Giuria tecnica è composta dai Sommelier della delegazione Ais di Pescara presieduta dal presidente Ais Abruzzo Gaudenzio D'Angelo, oltre all'onorevole Gianni Melilla e al presidente della fondazione PescarAbruzzo Nicola Mattoscio.

“Ringrazio gli enti pubblici e gli sponsor che ci hanno permesso, anche quest'anno, di organizzare una manifestazione di alto livello”, ha detto il **delegato dell'Ais Pescara Luca Panunzio** - un ringraziamento particolare va ai miei collaboratori Angela Di Fabio che presenterà la serata insieme a me, Gianluigi Angelucci che si occupa della parte organizzativa, Cristina Sacchetti che si occupa del servizio e Nino Catani ideatore insieme a me del premio”.

L'ingresso all'evento è gratuito. Dopo la cerimonia di premiazione seguirà la degustazione di tutti i vini premiati.

Questo l'elenco dei Premi Speciali assegnati dall'Associazione Sommeliers:

## **PREMIO SPECIALE “IL BIANCO DI GIULIO”**

Pecorino Macaon - Azienda agricola Ausonia

## **MIGLIOR OLIO BIOLOGICO**

Oleificio d'Onofrio di Villamagna

## **MIGLIOR VINO BIOLOGICO**

Montepulciano d'Abruzzo Janù

## **MIGLIOR CANTINA EMERGENTE**

La cascina del colle

## **MIGLIORI SPUMANTI :**

..... due metodi .....

1 metodo classico: **Pecorino Maiugale** - Cantina Di Fausto Zazzara

1 metodo charmat: **Nero di platino** - Azienda Platinum

## **PREMIO SPECIALE**

Attribuito dalla Guida vini AIS Abruzzo a **VALENTINI**.

Unica cantina ad aver ottenuto il massimo riconoscimento dai sommelier in due etichette dell'azienda: Il Trebbiano 2012 e il cerasuolo 2014

La targa è stata realizzata con il contributo dell'assessore alle tradizioni Donato Di Matteo