

ATESSA, DEGUSTAZIONI DEI VINI DELLA TERRA D'ALIGI

30 Maggio 2010

ATESSA, 30 maggio 2010 – Colori, odori e suggestioni della terra. Quella della Terra d'Aligi, della sua arte e della sua cultura assaporata in un percorso di degustazione a tappe attraverso il territorio di Atesa e Tornareccio dei vini della Cantina Spinelli.

Tre tappe per tre vini, Pecorino Terra d'Aligi, Cerasuolo Terra d'Aligi e Montepulciano d'Abruzzo Tatone, ai quali sono stati abbinati rispettivamente i salati della pasticceria Finoli Le Poesie, i formaggi del caseificio Iannone di Tornareccio e i salumi Altobello Carni di Tornareccio.

“Questo tour di degustazione nel circuito di eventi di Cantine Aperte – spiega il sindaco di Atesa, Nicola Cicchitti – è un modo per scoprire ambiente, arte e cultura del nostro territorio come profondamente legato a quella che è la cultura del “fare vino” della famiglia Spinelli ed è l'espressione di quella filosofia di vita che lega la famiglia Spinelli ai propri luoghi. Attraverso gli abbinamenti di degustazione dei differenti prodotti nei vari punti del percorso, si disegna un circuito di collaborazioni tra i vari attori del settore che non può non creare le condizioni sinergiche per cercare nuove strategie per lo sviluppo sinergico del territorio”.