

LANCIANO: ANCHE L'ABRUZZO AVRA' SUO SPUMANTE DOC

25 Luglio 2012



LANCIANO – Anche l'Abruzzo avrà il suo primo spumante doc. Con il nome "Eredi Legonziano" il vino frizzante sarà prodotto dalla cantina Madonna del Carmine.

Così come riporta il quotidiano *Il Centro*, il vino è stato presentato pochi giorni fa sotto le volte dell'auditorium Diocleziano, in occasione di una appassionata tavola rotonda su "Vino, tradizione, cultura, innovazione e talento. I valori del nostro territorio".

E' stato il giornalista enogastronomico Luca Maroni a tenere a battesimo l'evento ma anche a dedicare un servizio sul vino frentano nel prossimo numero del suo "annuario". A distinguere le qualità dello spumante sarà sicuramente determinante l'attenzione al suo stato di conservazione ma soprattutto l'utilizzo del procedimento a "pergola" (o tendone), molto diffuso sul territorio regionale rispetto ai filari.

A tutt'oggi la produzione del vino è di circa 10 mila bottiglie, per un prezzo in cantina di 7,90 euro. Un prezzo possibile, per un prodotto di autentica "origine controllata", ma soprattutto ora fiore all'occhiello dei prodotti abruzzesi.