

VINO: CANTINA FRENTANA NUOVA LINEA PER VINI DOC

16 Marzo 2011

ROCCA SAN GIOVANNI - 150 persone tra ristoratori, enotecari, sommelier, giornalisti e autorità hanno partecipato lunedì scorso 14 marzo all'evento organizzato dalla Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) per la presentazione della nuova linea di vini Abruzzo DOC "Costa del Mulino". Alla serata, allietata dal cabaret di Ivaldo Rulli e dal buffet di "Casa D'Angelo", erano presenti il presidente della Provincia di Chieti Enrico Di Giuseppantonio, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Mauro Febbo e il prefetto di Chieti, Vincenzo Greco. Oltre, naturalmente, a tutta l'affiatata squadra della cantina, una "famiglia" come l'ha definita il direttore commerciale Felice Di Biase.

La festa è stata ospitata nel nuovo capannone in legno lamellare, costruito per soddisfare le esigenze di spazio per il prodotto imbottigliato generate dal crescente successo dei vini della Frentana sul mercato nazionale ed estero.

Il presidente Carlo Romanelli e i dirigenti Giovanni Pasquale e Felice Di Biase hanno illustrato le innovazioni che caratterizzano la nuova linea, destinata a ristorazione ed enoteche, "risultato - commenta l'enologo Pasquale - di diversi anni di lavoro, a partire dal vigneto, per esaltare al massimo le potenzialità di ciascuno dei tre vitigni autoctoni ai quali è dedicata: Pecorino, Cococciola e Montepulciano, quest'ultimo anche nella versione Cerasuolo. Un elegante packaging veste i quattro vini per i quali la scelta della nuova DOC Abruzzo (che comporta forti sacrifici produttivi rispetto alla preesistente "IGT") vuole significare forte identità territoriale e qualità senza compromessi".

Approfittando dell'ormai prossima ricorrenza dell'Unità d'Italia il presidente Romanelli ha donato al Prefetto Greco un "magnum" di Montepulciano riserva con i colori della bandiera: colori che vestivano, per l'occasione, anche l'interno della "torre vinaria", con un suggestivo gioco di luci.