

## VINO: IL PECORINO COLLINE PESCARESI PREMIATO IN CALIFORNIA

7 Agosto 2014

---



PESCARA – Il Pecorino Igt 2013 Colline Pescara dell'azienda agricola Podere Della Torre di Spoltore (PE) ha vinto in California la medaglia di bronzo della Long Beach Grand Cru, una delle competizioni vinicole più importanti degli Stati Uniti.

La XX° edizione del Long Beach Grand Cru ha visto la partecipazione di cantine provenienti da ben 15 paesi del mondo: Italia, Francia, Spagna, Australia, Cile, Argentina, Stati Uniti, Nuova Zelanda.

La competizione è organizzata dalla prestigiosa associazione Legal Aid Foundation di Los Angeles e si concluderà con un Festival che si terrà a Long Beach il 16 agosto, dove Vip e grande pubblico potranno degustare i vini presentati in concorso.

«Siamo orgogliosi di aver conseguito questo risultato – dice Franco Graziano, titolare dell'azienda insieme a Diego Della Torre – grazie alla “sapienza”, la passione e l'immensa professionalità dell'enologo Donato Di Tommaso una “guida” che ogni giorno aiuta tutto il nostro gruppo in maniera determinante per la progressiva efficace crescita qualitativa”.

«Questo premio – ribadisce l'enologo Donato Di Tommaso è l'ennesima conferma della qualità del lavoro svolto in questi anni dall'Az. Agricola Podere Della Torre e valorizza uno dei vini più particolari dell'azienda, che non è solo un eccellente Pecorino, ma che rappresenta, a mio parere, una straordinaria declinazione del “vino bianco” in assoluto, per la sua sintesi, mai facile, di finezza, complessità, eleganza e terroir».

Per festeggiare il riconoscimento l'azienda agricola Podere Della Torre ha organizzato per la notte di San Lorenzo (domenica 10 agosto, a partire dalle ore 10) “Calici di Stelle”, aperitivo-degustazione-musica tra le vigne della stupenda campagna di Spoltore.

Oltre a Madre Natura ci saranno le “coccole” di Diego e Franco, i proprietari della cantina, l'enologo-poeta Donato Di Tommaso, uno dei principali fautori di questi ottimi vini, tutto il gruppo di lavoro di Podere e una selezione doc di salumi e formaggi a chilometro zero. La serata sarà accompagnata dal Cristian Caprarese Quartet, band guidata dal giovane spoltorese diplomato al conservatorio in pianoforte jazz.