

DA NON PERDERE



AGRICOLTURA

24/10/2006

AGROSUD: innovazione e integrazione a febbraio 2007 a Napoli per la prima edizione.



AMBIENTE E TERRITORIO

24/10/2006

LE ACQUE IN CAMPANIA
Migliora lo stato di salute, anche se bisogna lavorare molto per avere...



ANIMALI - ORNITOLOGIA

24/10/2006

La ricerca: Stress, il merlo di città lo regge di più. Gli uccelli preferiscono vivere in città.

PARCHI E COMUNITA'

24/10/2006

SALERNO. La Borsa Verde dei Territori Rurali ha aperto le porte all'Europa.



ATTIVITA' ARGA

24/10/2006



ALL'AGLIANICO "VIGNA CATARATTE" DELL'AZIENDA AGRICOLA FONTANAVECCHIA. I CINQUE GRAPPOLI DELL'A.I.S.

Dopo le tre medaglie d'argento ottenute alla Selezione del Sindaco 2006, ancora un'affermazione di prestigio per l'azienda agricola Fontanavecchia di Torrecuso (Benevento).

L'Aglianico del Taburno "Vigna Cataratte-Riserva 2001", infatti, è stato premiato con i "Cinque Grappoli" della guida Duemilavini 2007 dell'Associazione Italiana Sommelier.

Nella competizione sono state recensite 1434 aziende, con oltre 15.000 vini degustati, di cui circa 800 approdati alla fase finale e 295 con il punteggio dell'eccellenza assegnato a 265 aziende.

La Campania ha ottenuto nove premi e, della provincia di Benevento, insieme a Fontanavecchia, il riconoscimento è stato conferito anche alla Cantina del Taburno per l'Aglianico del Taburno "Bue Apis. 2003".

"E' fuori dubbio - ha rilevato Libero Rillo, titolare di Fontanavecchia - che questa nuova attestazione, al di là del successo per una strategia aziendale rivolta alla produzione di nettari di qualità, esalta ancor più le grandi potenzialità dell'aglianico, un vitigno che rappresenta l'identità vitivinicola del nostro territorio. Per questo sono convinto che, insieme alle due aziende sannite, ancora una volta è stato riconosciuto il valore e la vocazione di una zona da sempre sinonimo di grandi vini".

Il "Vigna Cataratte" è una riserva di aglianico in purezza invecchiato in barriques di rovere francese. Ha colore rosso rubino e al naso si apre in sentori di gran finezza, come spezie, canfora, nota smaltata, ma anche confettura di frutti di bosco e prugne secche. Al palato si sviluppa su una struttura di ampio spessore tutta giocata su sensazioni fruttate di mora e amarena, con tannino evidente, ma avvolgente e morbido. Gradazione alcolica 14,50% vol. e, per quanto concerne gli abbinamenti, è indicato per i formaggi stagionati e piatti a base di carne.

I vini vincitori dei "Cinque Grappoli" saranno degustati il 3 novembre a San Patignano, per la prima volta sede della presentazione della guida dell'A.I.S., in occasione della cena di gala, in cui tutte le 295 etichette potranno essere abbinare ai piatti preparati dallo chef Gianfranco Vissani.

www.fontanavecchia.info - ufficio stampa: Azienda agricola Fontanavecchia tel. 0824876275 - e-mail: info@fontanavecchia.info
Sandro Tacinelli [sandrotacinelli@tin.it]

Argomento del giorno, Francesco Landolfo

ROSSO

E' morto Francesco Landolfo. Il sito osserva il lutto per tre giorni. Il ricordo di Necco e del direttivo Arga.



Scaffale

NERO

Le esequie di Francesco Landolfo svolte venerdì 20, nella Basilica di San Tammaro, a Grumo Nevano (Na). Le testimonianze.



Il Contadino

del 24/10/2006

TURISMO BENI ARCHEOLOGICI, CULTURALI E TERNALI

TURISMO: La difficile situazione campana discussa a Rimini.



del 24/10/2006

SENTIERI DEL VINO E DELL'OLIO

Sandro Tacinelli: 5 grappoli all'aglianico

