



Utenti connessi: 118

Fai di Caserta News la tua Home Page | Aggiungi ai tuoi preferiti



Gratis
la nostra newsletter!
qui la tua email



Lun, 15 Gen 2007

Pubblicità | Comunicati stampa | Scrivici

[Annunci Google](#)

Google

Cerca

CERCA nel sito

Vai

Mercoledì 25 Ottobre 2006

5 grappoli dell'A.I.S. all'azienda Fontanavecchia

Torrecuso – 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" dalla 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.

Fonte : comunicato stampa

**Notizie correlate**

- ▶ 25/10/06 - Baia, Brunello Montalcino "sfida" Piediroso Campi Flegrei
- ▶ 25/10/06 - Napoli, Quattro continenti alla sfida finale di "Litorale Flegre
- ▶ 24/10/06 - Caserta, Grandi eventi, fondi per promuovere la mozzarella
- ▶ 24/10/06 - Caserta, Giornata dell'Olio all'Oasi Wwf di S.Silvestro
- ▶ 22/10/06 - Montella, Il vino irpino entra nel gotha dell'enologia italiana

Voli Napoli 17 €

Napoli con eDreams.

Trova l'amore in regione

Sfoggia gli annunci di be2 Trova singles nella tua città



ebay

A Natale ogni parola è un regalo!

Trova ora >

nokia

sonyericsson

motorola

samsung