

LA TUA PUBBLICITÀ  
SU QUESTO MEDIA  
CONTATTACI  
CLIKKA

# V@ltesinanews

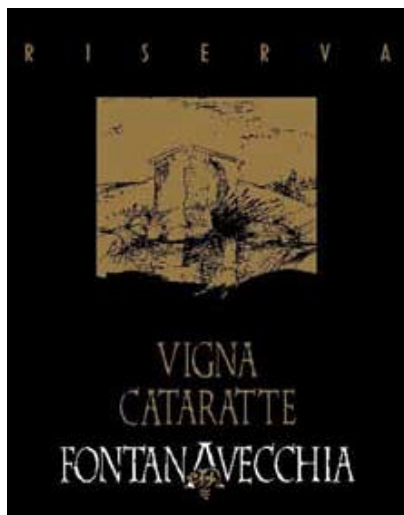
LA TUA PUBBLICITÀ  
SU QUESTO MEDIA  
CONTATTACI  
CLIKKA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

Lunedì, 15 Gennaio 2007, ore 11:38:07

[Attualità](#) - [Cronaca](#) - [Politica](#) - [Fatti](#) - [Eventi](#) - [Cultura](#) - [Spettacolo](#) - [Sport](#) - [Benevento](#) - [Regione](#) - [Italia](#) - [Speciali](#) - [Internet](#)

## I FATTI



Questo spazio è  
dedicato alla tua  
pubblicità

[i nostri prezzi](#)

### 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" dalla guida Duemilavini 2007 dell'Associazione Italiana Sommelier. Nella competizione sono state recensite 1434 aziende, con oltre 15.000 vini

Questo spazio è  
dedicato alla tua  
pubblicità

[i nostri prezzi](#)

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. (24.10.06 ore 17:19)

[prima pagina](#)

[Editoriali](#) - [Opinioni](#) - [Reportage](#) - [Approfondimenti](#) - [Scuola](#) - [Università](#) - [Costume](#) - [Sanità](#) - [Enti Locali](#) - [Curiosità](#)

[Per la tua pubblicità](#)

Valtelesinanews 2000. Tutti i diritti riservati. Reg. trib. di Benevento n. 2/01 del 19.1.2001. Direttore resp. Rosario Lavorgna

Fondatore, editore e direttore responsabile: Rosario Lavorgna - Redazione: Via Telese, 214, 82030 San Lorenzello (BN) 333.5929734

[scrivi alla redazione](#) - [Scrivi al direttore](#) - [contatta il Magazine](#) - [invia un comunicato](#) - [Pubblicità](#) - [servizi foto giornalistici](#)

