



QUERCIOLAIA DI FATTORIA MANTELLASSI ALLA TERZA EDIZIONE DI VITIGNI E VINI FRATELLI D'ITALIA

A Cortenova, Bari, il 15 giugno 2017, un particolarissimo percorso enografico per celebrare i vini più rappresentativi dell' Enotria ma non solo

Il successo delle due precedenti edizioni ha dato un grande impulso a continuare in quello che è considerato un evento straordinario per la produzione vinicola del nostro Paese.

Ci saranno i vitigni minori o particolarmente rappresentativi di ogni parte dell'Enotria, ma anche una selezione di etichette provenienti da ogni Regione d'Italia che, suddivisi in banchi d'assaggio, verranno presentati al pubblico da un elite di sommelier.

L'intento è quello di far conoscere anche quei vini talvolta sconosciuti ai più per via dei loro nomi dialettali, scientifici o con nomenclature generiche attraverso una selezione che vuol essere, tra l'altro, anche propositrice di ricerca e di sperimentazione in viticoltura e in enologia.

Oltre 100 le cantine che parteciperanno a questa edizione che metterà a disposizione i giardini e gli spazi esterni di Cortenova per gli assaggi che saranno accompagnati da piatti della gastronomia murgiana.

FATTORIA MANTELLASSI, azienda di Magliano in Toscana, produttrice di un prestigioso Morellino D.O.C.G, parteciperà con un'altrettanto prestigiosa etichetta : QUERCIOLAIA, da vitigno Alicante.

Alicante è stato uno dei primi vitigni impiantati dall'azienda maremmana. Nato nel 1977, è un vino di grande longevità e di eccellenti caratteri organolettici, straordinario per il suo bouquet composito e per il suo gusto caldo, austero, morbido e vellutato. Originario di Magliano in Toscana, con vinificazione tradizionale in rosso in piccole vasche dal hl 50 con lunga macerazione, viene maturato e affinato per tredici/sedici mesi in barrique e alcuni mesi in bottiglia.

Il percorso enografico di Vitigni e Vini Fratelli d'Italia è curato dal dottor Giuseppe Baldassarre, responsabile Guida Vitae per la Puglia e componente della commissione didattica AIS Puglia.

Per info, costi e prenotazioni:

Ufficio Stampa: tel 333 9230748,

signora Simona

aismurgia@gmail.com