



## DENOMINAZIONI

# Nasce Trabocco Spumante d'Abruzzo Doc



**D**al 2018 il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo ha intrapreso un percorso di valorizzazione delle bollicine prodotte da vitigni autoctoni culminato con la nascita del marchio collettivo Trabocco, registrato nel 2020. Il progetto mira a valorizzare gli spumanti prodotti con Metodo Italiano in Abruzzo da uve autoctone quali passerina, pecorino, trebbiano, montonico, cococciola e montepulciano d'Abruzzo, caratterizzate da alta acidità e bassa gradazione, caratteristiche che donano eccellenti basi spumanti. "Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione - spiega Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo- Da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell'utilizzo del marchio collettivo Trabocco: in etichetta la Denominazione Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco rappresenta un ulteriore passo avanti nel percorso di caratterizzazione delle bollicine abruzzesi".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



167614