

Vini da pesce, i rosati abruzzesi conquistano tre medaglie

ANCONA. Il rosato abruzzese è tra i migliori vini da abbinare ai piatti di pesce. Lo dicono i risultati della 9ª Selezione Nazionale Vini da Pesca, abilitata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al rilascio di distinzioni, che si è conclusa a Sirolo. Le premiazioni dei vini vincitori si svolgeranno il 15 giugno nella Rotonda a Mare di Senigallia. Tre bottiglie hanno ottenuto le medaglie nella categoria vini rosati secchi tranquilli doc. Sul gradino più alto, il **Terra D'Aligi 2007** dell'azienda agricola Terra D'Aligi di Atesa. Al terzo posto a pari merito si attestano il Montepulciano d'Abruzzo doc Cerasuolo 2007 della Vitivinicola **Strappelli Guido** di Torano Nuovo e il "Colle Moro" 2007 della

Cantina Colle Moro di Frisa. Eccellenti risultati anche per molti vini abruzzesi che hanno superato gli 80 centesimi, corrispondenti all'aggettivazione "ottimo" in base al metodo di valutazione "Union International des Oenologues" e che hanno ottenuto il diploma di merito.

Il premio speciale "Calice Dorico" quest'anno è andato alla Cantina Sociale di Montecchia, di Montecchia di Crosara, che ha ottenuto il miglior risultato in assoluto, calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 80 centesimi.

I commissari enologi hanno valutato in tre giorni 543 campioni presentati da 284 aziende italiane.