

Serenity Art a Sorrento; 31 Cantine irpine in concorso con 52 vini bianchi

Comunicato - 17/07/2016 - Avellino - www.cinquerighe.it

Domani, Lunedì 18 Luglio, alle ore 20, presso villa Fiorentino, in Sorrento, la super sfida tra trentuno rinomate cantine irpine, (Cantina Riccio, Terre del Vescovo, Cantine di Marzo, D’Aione, Bellaria, Donnachiara, Consorzio Historia Antica, Radici di Canonico&Santoli, Minetti Ornella, Filadoro, Cantine Dell’Angelo, Tenuta Sarno, Villa Raiano, Cantina Militerni, Cantina Monteversine, Cantina Montegloria, Feudi di Castelmozzo, Consorzio Le Otto Terre, Cantina Macchia Santa Maria, Cantina Sertura, Terredora, Cantina Villa Vigna Villae, Tenuta Cavalier Pepe, Cantina Petilia, Cantina Guadagno, Cantina Antico Borgo, Miervini, Cantina Cardinale, Cantina Guerrieri, Cantina San Paolo, Cantine Antonio Caggiano), in concorso cinquantadue bianchi, (Greco di Tufo docg, Fiano di Avellino, docg Irpinia Falanghina doc e Irpinia Coda di Volpe doc) nel nome di Luca Gardini, campione tra i campioni mondiali di sommelier e presidente di giuria. “In Arte Vino” evento atteso dalla penisola sorrentina, organizzato dall’associazione culturale Serenity Art, con il presidente Vincenzo Femia ed il direttore artistico Luca Apuzza. La manifestazione è patrocinata dalla Fondazione Fiorentino di Sorrento, dal comune di Sorrento, dall’associazione Maitre penisola sorrentina, dall’Ept di Avellino, e dal Consorzio Tutela Vini Irpini. Alla serata di competizione, si annoverano vari ospiti, quali big del mondo enologico, esperti del settore, vigneron e la partecipazione della Fisar. I grandi vitigni irpini dominano la scena regionale offrendo ai consumatori di tutto il mondo un livello qualitativo interessante, a volte eccellente, ma con facile riconoscibilità rispetto ad una vasta offerta. La mattina alle 10, presso l’Istituto Polispecialistico di arte e cultura enologico, San Paolo di Sorrento, degustazione da parte degli addetti ai lavori, per una prima selezione, che continuerà la sera con lo show wine di Luca Gardini, che decreterà i vini vincitori in concorso. Una sana competizione che mette a confronto i produttori e i tecnici esperti della materia. A fine serata, degustazione dei cinquanta vini in concorso, abbinati ai prodotti tipici irpini delle aziende agroalimentari: agricola Gaia, salumi d’Irpinia Giovanniello, Serro Croce, distilleria Antonellis, Dolciarte, il Forno di Gerardo, i caciocavalli in grotta del caseificio D&D, i liquori ricercati del Santuario Abbazia Monteversine.

Comunicato - 17/07/2016 - Avellino - www.cinquerighe.it