

## Canzano. “Cerulli Spinozzi testimonial del vino abruzzese a Venezia”

*La cantina di Canzano tra le oltre 50 cantine presenti alla rassegna enogastronomica ‘Gusto in Scena’. Il Montepulciano Docg ‘Colline Teramane’ protagonista dell’evento-degustazione dedicato al made in Abruzzo*

CANZANO - La tenuta Cerulli Spinozzi testimonial del vino abruzzese a Venezia per l’edizione 2014 di ‘Gusto in Scena’, la rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze del ‘made in Italy’ in programma dal 16 al 18 marzo nel suggestivo complesso medievale della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

Oltre cinquanta le cantine italiane ed estere presenti (per l’Abruzzo, oltre a Cerulli Spinozzi anche Feudo Antico di Tollo) alla kermesse che, anche quest’anno, avrà una sezione dedicata a ‘I Magnifici Vini’ con più di 150 etichette divise in quattro categorie a seconda dell’ambiente di produzione (vini di montagna, di mare, collina e pianura). Tra queste, anche i tre vini abruzzesi della Cerulli Spinozzi: per i rossi il **Montepulciano d’Abruzzo Docg ‘Colline Teramane’** Torre Migliori del 2009 e il Montepulciano d’Abruzzo Doc del 2012, per i bianchi il Pecorino ‘Cortàlto’ dei Colli Aprutini Igt del 2013.

Il Montepulciano d’Abruzzo sarà protagonista anche del ‘Fuori Gusto’, l’evento collaterale della rassegna con eventi gastronomici nei ristoranti e osterie del capoluogo. Martedì 18, all’osteria Ai Rusteghi, si terrà la cena-degustazione con assaggi dei formaggi di Campotosto dell’azienda agricola La Mascionara, salumi artigianali teramani (azienda Manieri di Montorio al Vomano), accompagnati dalla Docg ‘Colline Teramane’ Torre Migliori della cantina di Canzano.

Dopo ‘Gusto in Scena’, dal 23 al 25 marzo, la cantina Cerulli Spinozzi sarà anche in Germania, a Dusseldorf, per il **ProWine 2014**, fiera leader in Europa nel settore dell’enologia con quasi 45mila visitatori l’anno e 4mila espositori provenienti da circa 50 Paesi.

Canzano, 14 marzo 2014

Azienda Agricola Cerulli Spinozzi

Strada Statale 150 Km. 17 - 64020 Canzano

Tel. 0861.57193 - mail: [info@cerullispinozzi.it](mailto:info@cerullispinozzi.it) - Website: [www.cerullispinozzi.it](http://www.cerullispinozzi.it)