

LA 58ESIMA EDIZIONE A VERONA

# Consorzio del Primitivo il racconto al Vinitaly

Lo stand per narrare l'eccellenza di una terra

MAURIZIO PASCULLI

● **MANDURIA.** Il **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria** pronto alla 58esima edizione del Vinitaly che si svolgerà a Verona dal 12 al 15 aprile. Lo stand del Consorzio, completamente rinnovato, è stato ideato per raccontare e far degustare uno dei vini più rappresentativi del panorama vitivinicolo italiano. Il tema conduttore adottato sarà: "Tuteliamo un'eccellenza". Un messaggio che riassume l'impegno profuso per salvaguardare il territorio, il lavoro dei viticoltori e dei produttori e l'identità di una denominazione che costituisce uno dei patrimoni più importanti del panorama enologico nazionale. Nella città di Romeo e Giulietta i visitatori potranno scoprire oltre 60 etichette di Primitivo di Manduria Doc e Docg, in un percorso di degustazione che permetterà di conoscere le diverse sfumature dell'iconico vino. Tra gli appuntamenti in calendario di particolare rilevanza quello previsto, nella giornata inaugurale, presso lo spazio riservato in fiera alla Regione Puglia, nel corso del quale è prevista una degustazione guidata del **Primitivo di Manduria** in ogni sua declinazione. A guidare l'esperienza sensoriale dei partecipanti saranno Davide Gangi e Antonio Scatigna importanti firme di Vinoway, affermato punto riferimento social per la promozione del vino. Il 13 aprile in agenda un workshop organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier che avrà luogo presso la sede fieristica dell'Enoteca Regionale della Puglia, prevista la partecipazione del presidente di Ais Puglia, Giacomo D'Ambruoso.



PRESIDENTE **Novella Pastorelli**

A guidare la delegazione Novella Pastorelli, presidente del **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria**. «L'eccellenza del nostro prodotto - sottolinea l'avv. Pastorelli - scaturisce da un equilibrio, non semplice da raggiungere, tra ambiente, storia e comunità. La genesi del **Primitivo di Manduria** è radicata in un territorio ove s'incontrano condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla vite, fra le altre terreni spesso calcarei e ricchi di ferro, una costante influenza marina e una luminosità intensa che accompagna la maturazione delle uve. Da questo equilibrio naturale prende forma un vino intenso e strutturato, capace di esprimere grande ricchezza aromatica, profondità e carattere. Invitiamo gli appassionati del settore, ma anche chi non ha grande dimestichezza con la materia, a visitare il nostro stand al Vinitaly, siamo certi sarà, per loro, una piacevolissima scoperta».

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

