

## La cantina "Spoleto Ducale" ad Agriumbria con il trebbiano "Kio" e il sagrantino "Pagina"

SPOLETO «C'è grande fermento» in Casale Tricoce. Il Trebbiano Spoletino "Kio" ottenuto da criomacerazione e la selezione di Sagrantino "Pagina" con affinamento di oltre 24 mesi di legno e 12 di bottiglia, sono le nuove stelle dell'azienda. "L'anteprima nazionale è stata programmata" spiega il presidente della cantina spoletina Roberto Angelini Rota - in occasione di Agriumbria proprio per dare risalto alla vocazione di 'Spoletoducale': dal territorio

per il territorio. Tutto parte da qui, dalla scelta dei vitigni su cui scommettere, valorizzati dalla tecnologia o semplicemente da un percorso di massima cura, come per il Sagrantino".

"La criomacerazione" aggiunge il direttore di 'Spoleto Ducale' Paolo Silvestri introducendo il Trebbiano - permette di estrarre il massimo degli aromi. Si ottiene un vino ricco di aromi primari, cioè quelli provenienti dal vitigno; in sostanza un vino morbido, con una vasta gamma

di profumi". Un percorso di qualità costante e in crescita, riconosciuto da Wine Spectator che ha premiato con 90 centesimi "Pagina" e 93 centesimi il Trebbiano.

Le degustazioni guidate di questi due vini targati Spoleto ad Agriumbria sono in programma alle ore 10,00 - 15,30 e 16,30 dal venerdì alla domenica presso il Padiglione 7 Stand 23 nell'ambito dell'iniziativa "Sorsi d'Umbria" organizzata da Lega-coop e Concooperative.



Il nuovo Sagrantino della cantina, "Pagina"