

**L'evento Degustazioni al via fino a domenica prossima**

## In anteprima nazionale il trebbiano spoletino "Kio"

BASTUA UMBRA - C'è grande "fermento" in Casale Triocco. 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 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 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 Sagrantino. Degustazioni guidate alle 10 - 15,30 e 16,30 da oggi a domenica al padiglione 7, stand 23 nell'ambito dell'iniziativa "Sorsi d'Umbria" organizzata da Legacoop e Confcooperative.