

VITIGNOITALIA PREMIA IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA NAZIONALE

Dal Nero d'Avola al Franciacorta, dal Passito di Pantelleria al Gewurztraminer, passando per il Trebbiano d'Abruzzo, il Primitivo di Manduria, l'Aglianico del Vulture e quello del Taburno, la Falanghina, il Nero di Troia, il Falerno del Massico, Il Vermentino e il Taurasi: Vitignoitalia ogni anno premia i vini e i territori vitivinicoli italiani. Sono 48 i vini premiati dall' XI edizione di **Vitignoitalia**.

Sono 48 i vini premiati nell'ambito del Concorso enologico Vitignoitalia che dal 2005 premia l'elevata qualità delle produzioni enologiche nazionali tra quelle presenti al Salone. La commissione, presieduta da Francesco Continisio presidente della Scuola Europea Sommelier Italia e composta da critici, sommelier, giornalisti e rappresentanti del settore **Ho.RE.CA.**, ha valutato circa 500 vini e distillati prodotti in aree nazionali da qualunque vitigno, autoctono o alloctono tra quelli partecipanti all'XI salone di Vitignoitalia. I vini sono stati divisi in categorie: vini bianchi tranquilli (con residuo zuccherino fino a 6 g/l); vini rossi tranquilli; vini rosati tranquilli; vini spumanti metodo classico; vini spumanti metodo charmat; vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45,1 g/l); vini liquorosi.

Il risultato sono 48 vini premiati con Medaglia d'Argento, Medaglia d'Oro, Gran Medaglia d'Oro e 3 Premi Speciali di Vitignoitalia tra cui il Premio Speciale per il Territorio e il Premio Speciale Giovani che vengono riconosciuti rispettivamente alle aziende che contribuiscono con il proprio lavoro alla valorizzazione del territorio e alle aziende che annoverano nella propria compagine giovani under 30 che si distinguono per impegno, ricerca o innovazione. Il Gran Premio Vitignoitalia assegnato al vino che ha ottenuto il miglior punteggio assoluto è andato quest'anno al Laus Vitae Montepulciano d'Abruzzo 2009 di Citra Vini.

Lunedì sera, al termine della seconda giornata di Vitignoitalia, si è svolta la tradizionale cerimonia di consegna dei Premi con Francesco Continisio presidente della giuria, Chicco De Pasquale presidente di Vitignoitalia e **Ugo Cilento della maison M. Cilento 1780**, celebre atelier e sartoria, che per Vitignoitalia realizza ogni anno una collezione di **cravatte e foulard in seta** lavorazione sette pieghe che rievocano nei colori e nei motivi il tema del vino.

Ecco tutti i premiati dell'edizione 2015:

Medaglia d'Oro per Spumanti Metodo Classico: Cuvée Cepage di Conte Vistarino