



A Pescara si accendono le luci sulle migliori espressioni vitivinicole

Torna “Viva la Vite – Artigiani del vino”, la fiera mercato che, il 16 e 17 febbraio presso l’ex distilleria Aurum, proporrà un affascinante percorso tra eccellenze nazionali ed europee, frutto di una selezione attenta



Un vigneto in Abruzzo (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Negli ultimi anni, l'**Abruzzo del vino** ha confermato il suo primato nazionale sotto il profilo dei volumi produttivi (3,8 milioni di ettolitri all'anno) ma, soprattutto, si è reso protagonista di una crescita qualitativa, attestata da premi e da consensi di critica e mercato. Una nuova generazione di vignaioli sta dimostrando competenza e lungimiranza, aprendosi alla modernità sia nel processo produttivo, che valorizza il terroir, che della comunicazione.

Importante anche l'impegno di amministrazioni pubbliche, Camere di Commercio e di tanti Consorzi enogastronomici che stanno attirando l'attenzione del mondo su questa [incantevole regione](#) con iniziative e progetti di promozione del territorio.

Viva la Vite – Artigiani del Vino 2020

Viva la Vite³

artigiani del vino

16-17 FEBBRAIO 2020
AURUM - PESCARA

In questo contesto, i **vini abruzzesi** non temono più il confronto con quelli di altre regioni più blasonate e lo dimostreranno nel corso di “**Viva la Vite – Artigiani del Vino**”, la terza edizione della fiera-mercato che si svolge il **16 e 17 febbraio a Pescara**, presso l'ex distilleria Aurum.

La due giorni propone un **percorso lungo le eccellenze del territorio italiano ed europeo**, favorendo l'incontro delle aziende con i visitatori che potranno anche acquistare i prodotti degustati.

La sala di 700 mq intitolata a Gabriele D'Annunzio, ospiterà una **selezione di aziende vitivinicole** ma anche di prodotti gastronomici mentre la **sala Basilio Cascella**, sullo stesso piano dell'edificio, sarà destinata a laboratori e degustazioni guidate. Interessanti conferenze, ad ingresso libero e gratuito, si terranno nella **Sala Tosti**.

Le cantine sono state selezionate tra quelle più attente e sensibili alla salubrità dell'intero processo produttivo, che utilizzano solo uve proprie o acquistate nello stesso territorio. Inoltre si è tenuto conto del mancato impiego di prodotti chimici di sintesi, erbicidi, fungicidi e organismi manipolati geneticamente, che fanno un utilizzo consapevole dell'anidride solforosa SO₂.

Viva la Vite – Artigiani del Vino sarà aperta dalle 10 alle 19, nella giornata di domenica, e dalle 10 alle 18 in quella di lunedì. Per **maggiori informazioni: www.vivalavite.it**

Data di creazione

12/02/2020

Autore

enzo-radunanza