

Concorso enologico, al via “Premio Qualità Italia 2017”



Anche quest'anno, il Concorso enologico nazionale “Premio Qualità Italia 2017”, organizzato dalla Scuola di alta formazione e perfezionamento “Leonardo” di Città Sant’Angelo, si farà in Abruzzo. Il Concorso è stato approvato dal ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e – dopo il successo delle passate

edizioni, con la partecipazione di cantine di tutte le regioni d’Italia e con numerosi riconoscimenti per la professionalità dello staff organizzativo, delle commissioni di valutazione e dell’organizzazione generale – si appresta a registrare una significativa partecipazione con adesioni di cantine di varie regioni italiane. I campioni dovranno pervenire alla sede della Scuola “Leonardo” entro il **9 giugno** prossimo. Le degustazioni inizieranno il 14 giugno e la premiazione avrà luogo il 1° luglio. Il regolamento, la scheda d’iscrizione e il verbale di prelievo sono consultabili sul sito www.premioqualitaitalia.org e la mail di riferimento è: concorso@premioqualitaitalia.org (tel. 085.21963).

Anche quest'anno l’organizzazione si propone lo scopo di mettere in evidenza la migliore produzione italiana per le categorie dei vini ammessi al concorso, valorizzare le tipicità italiane e regionali, presentare al pubblico le tipologie dei vini caratteristici di ogni regione, premiare lo sforzo delle Aziende produttrici e stimolare il continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti contribuendo così alla divulgazione del brand Italia nel mondo. I vini premiati

saranno poi oggetto, per l'intero 2017, di particolari azioni promozionali da parte della Scuola Leonardo.

Ecco le categorie di vino a concorso:

- **IGT** (Indicazione Geografica Tipica: Rossi, Bianchi e Rosati)
- **DOC** (Denominazione di Origine Controllata: Rossi annate 2016, 2015, 2014, 2013, 2012 e precedenti, Bianchi annate 2016, 2015 e precedenti, Rosati)
- **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata Garantita: Rossi e Bianchi e Rosati)
- **Vini Frizzanti** (Rossi DOC e IGT, Bianchi DOC e IGT, Rosati DOC e IGT)
- **Vini spumanti** (Rossi VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ, Bianchi VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ, Rosati VSQ, DOC VSQ e IGT VSQ)
- **Vini passiti** (DOC, IGT)