Scritto da Red.
Lunedì 10 Aprile 2017 10:20




VERONA – Con un incontro ed una degustazione con la stampa tedesca, organizzata dalla Camera di Commercio di Avellino, l'azienda vinicola avellinese "Sertura" firma il suo ingresso al Vinitaly 2017, in grande stile, presentando il suo Greco di Tufo Docg 2015. Giancarlo Barbieri, patron e deus ex machina dell'azienda vinicola Sertura, sta accogliendo gli ospiti nello stand 66 dell'area B Campania dove, tra immagini evocative che fanno luce sull'intera filiera di produzione dei suoi vini, sono in esposizione le etichette che stanno scalando posizioni nelle classifiche del gusto.

Il Greco di Tufo Docg 2015, l'ammiraglia della cantina avellinese, continua – si legge in un comunicato – a raccogliere consensi unanimi tra gli addetti ai lavori grazie alle sue note distintive che lo rendono un vino davvero unico, con un equilibrio perfetto ed quella nota di agrumato che inebria olfatto e gusto e lo colloca prepotentemente nell'area geografica di produzione, che è quella dell'areale di Santa Paolina e Montefusco.

Tra i punti di forza dei vini Sertura c'è proprio la capacità di essere espressione fedele del territorio di provenienza: ogni vino racchiude in sé tutta la carica espressiva del suo uvaggio al 100% e la capacità del vigneron Barbieri di cogliere sempre il giusto momento per effettuare la vendemmia. Nei tredici metri quadrati che compongono lo stand 66 al Vinitaly, oltre al Greco di Tufo Docg, Sertura è presente con tutti i vini prodotti, dal Fiano di Avellino Docg all'Aglianico Doc fino al Taurasi Docg.

Fedele alla sua filosofia, che vuole che il vino vada bevuto più che raccontato, nei quattro giorni di presenza a Verona, Giancarlo Barbieri, che ha risposto con entusiasmo all'invito rivolto dalla Camera di Commercio di Avellino che coordina la spedizione irpina a Verona, sta incontrando buyer internazionali, giornalisti di settore, blogger ma anche tanti appassionati del settore a cui farà degustare i suoi prodotti per far scoprire la passione, il lavoro e l'amore per  il territorio che è concentrato nei suoi vini.