



MILANO – Sfide glocal premiate dal mercato, intuizioni vincenti che il tempo (ed il palato) ha promosso. La settimana in Piazza Irpinia si apre con la testimonianza di uno dei marchi simbolo dell'enologia irpina, quello di Feudi San Gregorio, l'azienda di Sorbo Serpico che il prossimo anno festeggerà il suo trentesimo compleanno.

Trent'anni di scelte vincenti, di vini pregiati e premiati, sempre al top della qualità, grazie ad una produzione frutto di un rigoroso rispetto della natura, del territorio e dei disciplinari. L'azienda del presidente Antonio Capaldo – si legge in un comunicato – sarà domani lungo il Cardo per illustrare il concept, il percorso che porta un'azienda locale a diventare un marchio conosciuto in tutto il mondo.

Tre i momenti di degustazione previsti nel corso della giornata, ciascuno dedicato ad un segmento della produzione. Dagli spumanti (Dubl Brut e Dubl Rosato) abbinati ai formaggi del caseificio Carmasciano ai bianchi (Greco, Fiano e Falanghina 2014) fino ai rosati e rossi (Ros'Aura, Rubrato e Taurasi) che saranno offerti ai visitatori di Piazza Irpinia.