

Tre cantine lepine nell'élite

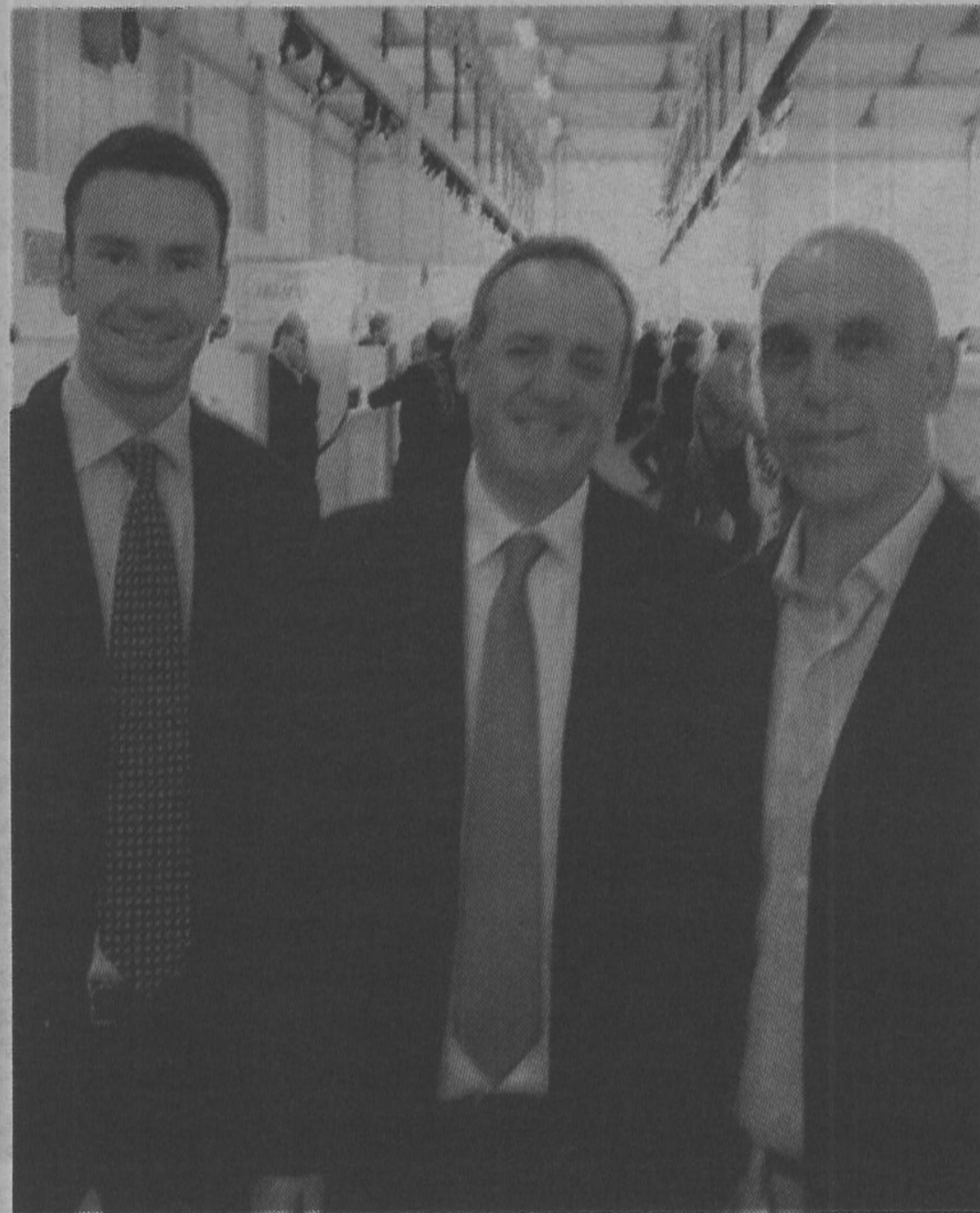
Ennesima gratificazione La guida BereBene 2017, griffata Gambero Rosso, ha attribuito l'Oscar del rapporto qualità prezzo a quattro vini del territorio. Un riconoscimento che suggella la stagione

CORI

Un'annata da incorniciare per le cantine di Cori che ottengono l'ennesimo riconoscimento a testimonianza del valore di un prodotto sempre più ricercato. L'ultimo premio arriva dalla "Guida BereBene 2017" griffata Gambero Rosso che ha attribuito l'Oscar del rapporto qualità/prezzo a quattro vini del territorio: il Pozzodorico Bellone '14 e l'Ercole Nero Buono '13 della Cincinnato, lo Chardonnay '15 della Tenuta Pietra Pinta della Famiglia Ferretti e il Capolemole '15 dell'Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti.

La Cincinnato inoltre ha vinto la medaglia d'argento con l'Illirio all'internazionale Grand Prix 2016 di Varsavia; è

**Applausi
per
Cincinnato,
Pietra Pinta,
Azienda
Biologica
Carpineti**



Bruno Ferretti (Pietra Pinta), Nazzareno Milita (Cincinnato), Marco Carpineti

arrivata di nuovo in finale per i 3 Bicchieri della guida "Vini d'Italia 2017" del Gambero Rosso ed ha ottenuto il Certificato di Eccellenza Merano Wine Award 2016 per la produzione dell'Ercole Nero Buono '13, garanzia di qualità superiore per il consumatore.

La viticoltura biologica e biodinamica di Marco Carpineti invece continua a dare un vino buono, pulito e giusto, in stile Slow Food, che anche per il 2017 gli ha attribuito la Chiocciola Slow Wine, quale unica azienda enologica in provincia di Latina a non utilizzare diserbanti chimici in vigna. E l'impegno ecosostenibile della Cincinnato gli è valso il Diploma EcoFriendly dalla Guida Vini Buoni d'Italia 2016. Un finale di anno con i fuochi d'artificio per le cantine di Cori. ●