

## In arrivo la grande finale pubblica che decreterà i migliori vini autoctoni d'Italia

# Vini Buoni *d'Italia*

l'unica Guida ai vini da vitigni autoctoni italiani

Emergeranno dalle finali pubbliche che si terranno alla fine di luglio i migliori vini autoctoni d'Italia secondo Vinibuoni d'Italia e Touring Editore. Le etichette che risulteranno meritorie dei massimi riconoscimenti - la Corona e la Golden Star - verranno poi premiate con diploma a novembre nel corso del Merano International Winefestival 2010 e figureranno tra le circa 4.000 presenti nella guida Vinibuoni d'Italia 2011.

Alle kermesse finali si arriva dopo un anno di lavoro svolto a livello locale da 25 commissioni regionali di degustazione guidate dai coordinatori regionali che insieme a 80 collaboratori (esperti sommelier e giornalisti di settore), hanno assaggiato oltre 20.000 vini per arrivare a selezionare quelli che meritano di figurare in Guida.

Tra questi, nella sessione finale di degustazione a commissioni riunite su scala nazionale, vengono poi scelti con voto palese di maggioranza quelli meritevoli dei massimi riconoscimenti della Corona e della Golden Star. Alle finali, concorreranno circa 500 vini che hanno entusiasmato per l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia; vini di forte identità, il cui ricordo rimane impresso a lungo.

**La FAZI BATTAGLIA va in Finale con:**



**MASSACCIO**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore 2007  
**Fazi Battaglia**

Fatto unico nel mondo delle guide, le finali sono aperte a tutti e chiunque - produttori vinicoli, media, amanti del vino... - può seguire il corretto svolgimento del lavoro della giuria composta dai due curatori, Mario Busso e Luigi Cremona, e dai coordinatori regionali.

A Benevento, si daranno convegno i coordinatori della guida da mercoledì 28 luglio a venerdì 30 luglio, presso il Grand Hotel Villa Traiano per selezionare le aziende che otterranno la corona e la golden star.

Nel corso della stessa settimana dell'evento, i migliori ristoranti del beneventano proporranno un "Menu Vinibuoni d'Italia" ovvero ideeranno una serie di piatti a forte contenuto di ingredienti eccellenti prodotti in zona, abbinati alle etichette di vino autoctone e offerti ad un prezzo particolare. Tutti i giornalisti, sia i curatori della guida, sia ospiti, avranno l'opportunità di degustare ogni sera queste proposte in alcuni dei ristoranti del circuito.

## **Il 30 Luglio** dalle 17.00 alle 22.00 **a Guardia Sanframondi**

**(Piazza Castello - Guardia Sanframondi, Benevento -82034)**  
**sulla spettacolare Terrazza del Castello di Guardia verranno allestiti numerosi banchi degustazione con le migliori aziende dell'enoagroalimentare e con le etichette di tutta Italia valutate dalla guida.**

Un'occasione unica per tutti gli appassionati e operatori interessati per poter assaggiare e conoscere i migliori vini autoctoni d'Italia, posti in degustazione libera.

Evento nell'evento – verrà organizzato uno **showcooking** a cura dei migliori chef del territorio selezionati da Luigi Cremona, curatore anche della **Guida Alberghi e Ristoranti** di Touring Editore.

### **La guida Vinibuoni d'Italia**

La guida Vinibuoni d'Italia si distingue nel panorama italiano per due aspetti: è la sola dedicata agli autoctoni - cioè a vini prodotti al 100% da vitigni con una storia di oltre 300 anni - ed è basata su un processo di selezione eccezionale per impegno e trasparenza che culmina in sessioni finali di selezione aperte al pubblico.

Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, la guida Vinibuoni d'Italia pubblicata da Touring Editore giunge alla sua ottava edizione, dando un segnale preciso ai consumatori e al mercato (italiano ed estero) che apprezza sempre di più i livelli qualitativi e il rapporto qualità prezzo che i vini da vitigni autoctoni esprimono. Alla base del successo della guida l'accurata selezione dei vini, ma soprattutto l'aver focalizzato le degustazioni esclusivamente sui vini da vitigni autoctoni della Penisola, ovvero su quei vini che rappresentano il vero made in Italy del patrimonio enologico nazionale e che hanno un più forte legame con il territorio di origine.

**Per maggiori informazioni: [www.fazibattaglia.it](http://www.fazibattaglia.it)**

Per informazioni sulla finale nazionale di Benevento: Witaly-Largo dei Librari,89 -Cell. +39 334 377 9419 Tel: +39 06833 96 748 - Fax: +39 06 622 77 027 Blog: [blog.witaly.it](http://blog.witaly.it)

**© 2010 FAZI BATTAGLIA S.p.A.**  
Via Roma, 117 - 60031 Castelplanio (AN)  
[info@fazibattaglia.it](mailto:info@fazibattaglia.it) - P.IVA 00077940427

**site:** [www.fazibattaglia.it](http://www.fazibattaglia.it)  
**phone:** +39 073181591  
**fax:** +39 0731814149