



## Panel di degustazione alla cieca per testare la qualità di vini Frascati

Panel di degustazione alla cieca per testare la qualità di vini Frascati. Evento organizzato dal Consorzio di Tutela Denominazione Vini Frascati, in collaborazione con la prestigiosa rivista [www.intravino.com](http://www.intravino.com).

Vini Frascati, un panel di esperti sommelier della rivista "Intravino" degusterà alla cieca i vini del Consorzio

Un panel di degustazione alla cieca per testare la qualità di vini Frascati. Il Consorzio di Tutela Denominazione Vini Frascati, in collaborazione con la prestigiosa rivista [www.intravino.com](http://www.intravino.com), ha promosso una degustazione di Frascati, prevista per venerdì 23 luglio 2021 da Merumalia Wine Resort. L'iniziativa consiste in una serie di assaggi, a cura di un panel di quattro editor della rivista, tutti esperti sommelier, in modalità alla cieca. I vini saranno divisi per categoria e tipologia e il panel esprimerà i giudizi con note di degustazione analitiche e giudizi sintetici espressi in centesimi, senza conoscere in anticipo i vini e le aziende produttrici. Alla degustazione farà seguito un articolo dedicato ai prodotti in degustazione. L'iniziativa è simile a quelle che sono state realizzate da intravino.com con altri importanti consorzi vitivinicoli italiani.

Le aziende, in ordine alfabetico, che hanno aderito sono: Azienda Agricola L'Olivella, Azienda Agricola Villa Simone, Azienda Biologica De Sanctis, Cantina Villafranca, Cantine San Marco, Casale Vallechiesa,

Fontana Candida, Merumalia Wine Resort, Società Agricola Evangelisti, Tenuta De' Notari, Tenuta di Pietra Porzia, Vitus Vini – Vignaioli Tuscolani.

«È un dato di fatto che da anni tutte le aziende della nostra Denominazione puntano alla qualità dei loro prodotti e questo ci rende particolarmente contenti e orgogliosi – dichiara il Presidente del Consorzio Vini Frascati Felice Gasperini -. Il Frascati non è più un vino di Serie B ed è ora che emerga in tutta la sua eleganza, piacevolezza, salinità, vulcanicità e duttilità al palato. Ecco perché come Consorzio vogliamo impegnarci per far sì che il lavoro fatto con grande sacrificio dai produttori e dagli imbottiglieri, anche durante e nonostante la pandemia, venga riconosciuto dai consumatori e dagli addetti al settore, grazie ad attività mirate a far emergere la qualità dei nostri vini. Eventi come questo possono aiutarci a far comprendere il livello a cui sono giunte le produzioni del Frascati. Ringrazio tutti coloro che hanno aderito a questa degustazione alla cieca e si sono messi in gioco – conclude il Presidente Gasperini -. Questa è la direzione giusta e in futuro ci saranno nuovi panel con le principali associazioni di sommellerie».

[Read More](#)

---