

VINI

Le eccellenze italiane

Roero Docg conquista Milano

«Maturità e ambizione»

Il tour italiano della denominazione piemontese si chiude da chef Aprea il presidente del Consorzio: «Noi, innovativi e con visione internazionale»

MILANO

Il Consorzio Tutela Roero chiude il suo giro d'Italia dedicato alla valorizzazione e al racconto della denominazione a Milano, dopo Roma, Napoli e Bologna.

I vini della denominazione piemontese hanno trovato nella città teatro delle Olimpiadi invernali una cornice ideale per consolidare il proprio valore e posizionamento davanti agli addetti ai lavori, sottolineando l'identità stilistica come cifra distintiva. In un incontro tra i frutti delle colline roerine e l'alta cucina di Andrea Aprea, chef di riconosciuta sensibilità contemporanea capace di coniugare rigore tecnico, profondità di gusto e una visione elegante della cucina italiana. Chef Aprea ha costruito un percorso gastronomico in cui ogni piatto ha dialogato con precisione e armonia con le diverse espressioni del **Roero** DOCG. Dall'entrée all'antipasto fino alla complessità delle portate successive, ogni calice ha dialogato con il percorso di degustazione che ha valorizzato materie prime di altissimo livello, mixando abbinamenti audaci e grandi classici della cucina italiana.

Un percorso che ha messo in luce quanto la versatilità dei vini **Roero** DOCG non sia solo una peculiarità tecnica ma un ponte culturale tra territori e stili culinari. Protagoniste dell'evento le cinque tipologie della denominazione: **Roero**, **Roero** Riserva, **Roero** Arneis, **Roero** Arneis Spumante e **Roero** Arneis Riserva, espressioni di un territorio capace di coniugare eleganza, struttura e freschezza. Un mosaico identitario che racconta la ricchezza delle colline sabbiose del **Roero** e la loro vocazione vitivinicola. «Portare i vini del **Roero** a Milano significa affermare con forza la maturità e l'ambizione della nostra denominazione - sottolinea Massimo Damonte, Presidente del Consorzio Tutela **Roero** -. Il **Roero** oggi non è più solo una promessa, ma una realtà consolidata che esprime qualità, coerenza e prospettiva».

Con le nostre cinque tipologie raccontiamo un territorio capace di evolversi senza tradire la propria identità: dai rossi eleganti e longevi a i bianchi di grande finezza e verticalità, fino a spumanti che interpretano

con dinamismo l'Arneis. Chiudere il tour a Milano, simbolo di innovazione e visione internazionale, significa ribadire che il **Roero** vuole essere protagonista nel dialogo tra tradizione e futuro, in Italia e all'estero».



Francesca Iraldi, responsabile comunicazione Consorzio; Massimo Damonte, presidente; chef Andrea Aprea; Angelo Negro, Consorzio Tutela **Roero**

AGRITURISMO

Monsereno

"Inclusione Solidale Onlus"

BOTTEGA

LOCATION PER EVENTI

FESTE COMPLEANNO

MATRIMONI

CERIMONIE

BED & BREAKFAST

IMBERSAGO - (LC)

Tel. 039 9921343

MONSERENOHORSES.IT

Valentino Sciotti fondatore di Fantini nel 1994



Mundus Vini

Fantini nominato "Miglior produttore Italiano 2026"

Chi è il miglior produttore di vino in Italia? Mundus Vini (il "Grand International Wine Award" in cui migliaia di vini vengono degustati alla cieca da una giuria internazionale) non ha dubbi: il gruppo Fantini. Che torna così a trionfare: era stato nominato "Best Italian Producer" nel 2017, 2020, 2022 e 2024. Un trionfo, per la realtà vinicola fondata da Valentino Sciotti nel 1994 e che, partendo da Ortona, poco a poco è diventata leader tra le aziende esportatrici del Sud Italia grazie a un'attenta politica votata alla più alta ricerca qualitativa e di marketing. «Siamo soddisfatti - spiega Giulia Sciotti, marketing manager di Fantini e figlia di Valentino -. Ogni volta amiamo metterci alla prova, perché sia validata da esperti indipendenti la nostra scelta di puntare sulla qualità. E ogni volta che questo riconoscimento ci arriva, diventa per noi uno sprone a continuare su questa strada e a provare a migliorare ulteriormente, perché celebra l'incessante ricerca dell'eccellenza, la passione che riversiamo in ogni bottiglia e la dedizione a portare l'anima del terroir italiano nel mondo». I vini Fantini hanno ricevuto, oltre a una quindicina di "medaglie d'oro" - massimo alloro - per altrettante etichette, due premi speciali: il "Best of Show Montepulciano d'Abruzzo Doc, mentre il "Best of Show Castiglia-La Mancha White" va all'Altado Verdejo Do 2025 di Finca Fella.

LA CRESCITA

«Il Roero oggi non è più solo una promessa, ma una realtà consolidata che esprime qualità coerenza prospettiva»