



COMUNICATO STAMPA

CITRA VINI PORTA IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SULLA TERRAZZA ROSSA DEGLI INTERNAZIONALI DI TENNIS

*Anche Cerasuolo, Passerina e Cococciola saranno degustati
sulla Terrazza Vip del Foro Italico dalle stelle del tennis mondiale*

Roma, 14 maggio 2013 – Un sorso di **Montepulciano d'Abruzzo** per stemperare la tensione di una sfida all'ultimo set tra Djokovic e Federer. **I vini Citra**, il primo consorzio d'Abruzzo che raggruppa nove cantine sociali della provincia di Chieti, saranno infatti protagonisti degli **Internazionali d'Italia di tennis in programma a Roma fino al 19 maggio**.

I vini **Citra** saranno serviti sulla **Terrazza Vip del Foro Italico**, accessibile solo su invito, dove sfileranno artisti e sportivi del panorama internazionale. Per l'occasione verranno presentati alcuni dei vini più caratteristici di Citra, come i classici **Niro Montepulciano d'Abruzzo 2009** e **Omen Cerasuolo Superiore** e i prodotti provenienti da vitigni autoctoni come **Deea Passerina** e **Aer Cococciola Superiore**, riscoperti negli ultimi mesi dagli appassionati di tutto il mondo.

*“La collaborazione con gli Internazionali d'Italia è l'occasione per rafforzare il **connubio tra Citra e il mondo dello sport**”* ha dichiarato Albino Lanci, direttore commerciale di Citra Vini. *“Il Montepulciano d'Abruzzo è uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy, i nostri vini sono conosciuti e apprezzati in 50 Paesi e non potevano dunque mancare in una delle principali kermesse sportive mondiali che si svolgono in Italia”*.

Citra Vini è il principale consorzio di vini d'Abruzzo. Fondato nel 1973, raggruppa 9 cantine sociali e 3000 soci che coltivano 6000 ettari di vigneti, un terzo dei vigneti abruzzesi. Da circa un milione di ettoltri di vino conferiti dalle cantine socie, Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.

Per ulteriori informazioni stampa

HAIKU RP, tel. 02.4351 1671

www.citra.it

<https://www.facebook.com/citravini>

<http://www.youtube.com/user/CitraVini>