



Comunicato stampa

VITIGNOITALIA: CITRA VINI VOTATA MIGLIOR AZIENDA DEL CONCORSO

**Medaglia d'Oro al consorzio Citra per il Montepulciano d'Abruzzo e il Rosé,
oltre al Premio Speciale come azienda più premiata della kermesse**

Ortona, 4 giugno 2013 – Prestigioso riconoscimento per i vini Citra, premiati a Napoli al Concorso enologico Vitignoitalia. Il **Laus Vitae 2006 Montepulciano d'Abruzzo DOC** e il **Primae Lucis Rosé** hanno infatti ottenuto la **Medaglia d'oro** rispettivamente nelle categorie Vini Rossi e Spumanti Metodo Charmat. **Citra è stata anche insignita del Premio Speciale Vitignoitalia**, assegnato all'azienda che ha ottenuto il maggior numero di premi.

I vini di Citra sono stati scelti in due delle sette categorie valutate dalla commissione presieduta da Francesco Continisio, presidente della Scuola Europea Sommelier Italia, e composta da critici, sommelier, giornalisti e rappresentanti del settore Ho.Re.Ca. Giunto alla nona edizione, il Concorso enologico Vitignoitalia premia dal 2005 l'elevata qualità delle produzioni enologiche nazionali selezionandole tra oltre 800 referenze.

“E' un successo che ci riempie di orgoglio, anche perché i riconoscimenti ottenuti a Napoli seguono quelli già ricevuti a maggio al Concorso di Bruxelles, ha commentato Valentino Di Campi, Presidente di Citra Vini. Inoltre, il Premio Speciale come migliore azienda della manifestazione rappresenta il riconoscimento di una produzione di eccellenza a 360 gradi.”

Il Laus Vitae è il fiore all'occhiello di Citra. Ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano, è affinato in tre stadi in acciaio, botti piccole e bottiglie per esaltare le peculiarità del vitigno. Già nel 2012 è stato insignito di numerosi riconoscimenti, come Medaglia d'oro e Italian Best Wine ottenuti al *Japan Wine Challenge*, due medaglie d'argento conquistate rispettivamente al Concorso Vinitaly 2012 e al *Concours Mondial* di Bruxelles 2013.

Il Primae Lucis Rosé è prodotto con uve di Montepulciano e proviene da terroir diversi, ma tutti caratterizzati da un impasto con un'alta componente calcarea, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del massiccio della Majella all'alta fascia della costa Adriatica. Presenta al naso sentori di rosa e frutta rossa e si contraddistingue per un gusto armonico e persistente, con gradevoli sensazioni di amarena e ciliegia.

Per ulteriori informazioni stampa

HAIKU RP, tel. 02.4351 1671

www.citra.it

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

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

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 ettolitri di vino conferiti dalle cantine socie Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.