



CONTE del TELLARO

Testata:

IL GAZZETTINO

Data: **Giovedì 11 febbraio 2016**

Giovedì 11 Febbraio 2016

DAL 1887

Anno 130 - N° 35 - Euro 1,20

IL GAZZETTINO

www.gazzettino.it

REDAZIONE: VIA TORINO 110
30172 - Venezia Mestre © 041.665.111
Spediz. in A.P. - 40% art.2 comma 20/B legge 662/96 filiale di Venezia



il Quotidiano del NordEst



IL CONCORSO A CHI HA SUBITO UN DANNO INGIUSTO. Valuteremo quali sono i casi più critici a cui spetta un risarcimento, garantendo la parità di trattamento

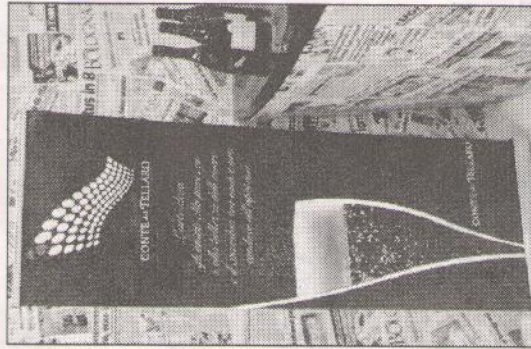
ASSOCIATI, FERRARIE E PESI, UALTO». MA CIO AVOLTA CON Federazione europea aziende quando si apriranno nuove elezioni. Poi, su richiesta di diversi azionisti, Iorio ha precisato

attraverso tavole rotonde tra esperti della banca e piccoli azionisti. Ma la realtà è che tale volontà manca».

LA NOVITÀ

TREVISO - (zan) Un ideale ponte di bollicine unisce la Sicilia e il Veneto. In particolare, Conegliano. La tradizione e la maestria degli enologi conegliesi nella produzione di spumanti, infatti, viene ora applicata anche a pregiati vitigni dell'isola mediterranea, come il Grillo o lo Syrah.

A dar vita al connubio è Conte del Tellaro, giovane azienda vitinicola guidata dall'imprenditore siciliano Pie-



L'AZIENDA siciliana si è affidata a Conegliano

Spumante: i segreti volano in Sicilia Conte del Tellaro sposa Conegliano

tro Basciano (presidente, tra l'altro, anche della Fondazione "Virtus Bologna", che controlla l'omonimo club cestistico, e della "Pallacanestro Trapani"). Gli spumanti vengono creati grazie al metodo Martini-Charmat (messo a punto nel 1895), chiamato anche della rifermentazione in autoclave. «Una tecnica -spiega Basciano- che permette di esalta-

re le caratteristiche del vitigno d'origine riportando sul palato la freschezza e il gusto fruttato, dando origine ad una caratteristica unica e al gusto e profumo inconfondibile delle terre siciliane». «Per ottenere risultati superiori -aggiunge l'imprenditore- oltre a impiegare manodopera preparata, abbiamo affinato tecniche e usiamo macchinari di ultima

generazione che consentono di avere un'elevata qualità dei vini, raggiungendo così la massima espressione del made in Italy». In particolare il Grillo è autoctono dell'area di Marsala, mentre il Syrah è coltivato nella zona di Noto e Marsala. Conte del Tellaro punta a una produzione di alto livello e per questo limitata: in lista solo sette vini.