

# MalpensaNews

## Il vino sardo sui voli Air Italy vale un premio

Roberto Morandi · Tuesday, February 19th, 2019

**Un ottimo vino da bere in volo? È sugli aerei di Air Italy**, made in Sardegna. La compagnia a lungo di base a Olbia e oggi anche a **Malpensa** ha infatti conquistato la medaglia di bronzo durante la cerimonia di premiazione del **prestigioso concorso “Business Traveller Cellars in the Sky”**, tenutasi ieri sera presso The Grand Ballroom a Langham, **Londra**.

Ideati con l’obiettivo di dare riconoscimento all’ eccellenza dei vini serviti dalle compagnie aeree a bordo delle First e Business Class, i “Cellars in the Sky Awards” sono attivi da ben 33 anni, ma è l’edizione 2018 a vedere per la prima volta la partecipazione di Air Italy al concorso.

**Gavino Virdis**, Catering Operations Manager di Air Italy e Sommelier dell’ Associazione Italiana Sommelier, e **Stefania Filigheddu**, Air Italy Product & Service Design Manager, hanno ritirato, a nome della Compagnia, la medaglia di bronzo ricevuta **per il vino “Olianas Perdixi 2016, Gergei, Sardegna, Italia “**, servito a bordo dei voli Air Italy.

«Siamo assolutamente lieti di vincere questo prestigioso premio a “Cellars in the Sky 2018”, il che dimostra ancora una volta il continuo lavoro di sviluppo del nostro prodotto di bordo» dice **Rossen Dimitrov**, Chief Operating Officer di Air Italy. «Ci assicuriamo sempre che i nostri passeggeri beneficino della migliore esperienza e degustazione di cibo e bevande a bordo di tutti i nostri voli Air Italy».

**Il premiato “Olianas Perdixi 2016, Gergei, Sardegna, Italia”**, è un vino rosso tra i più importanti della cantina che lo produce. Si tratta di un blend di Bovale, Carignano e Cannonau, tutti vitigni autoctoni della Sardegna. Il suo colore intenso proviene da una lunga permanenza sulle fecce. Con sentori di frutti neri sotto spirito e confettura di more e con note speziate che ricordano la liquirizia, la fragranza risulta ricca e complessa al naso, mentre il gusto è rotondo, con tannini morbidi e ben equilibrato dalla vena acida che si avverte sul finale.

This entry was posted on Tuesday, February 19th, 2019 at 3:57 pm and is filed under [Turismo](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

