

VINITALY 2012, UN'ESPERIENZA ALL'INSEGNA DEI VINI INTEGRI

E' stato un Vinitaly molto positivo, questo vissuto dal gruppo di produttori aderenti al Progetto Freewine. Per il secondo anno consecutivo, lo stand Freewine ha ospitato alcuni dei vini più significativi delle loro aziende; tra questi, più della metà dei campioni si fregiava del marchio "Gold Freewine", che contraddistingue i vini con un contenuto di solfiti inferiore ai 10mg/litro.

Tra i molti incontri e le degustazioni che si sono tenute nei quattro giorni di Fiera - visitata quest'anno da oltre 140 mila persone da 120 paesi diversi, con un incremento delle presenze estere del 35% - quella dedicata nello specifico ai vini Freewine è stata ospitata all'interno dello spazio del Consorzio del Soave, ed è stata un successo, la partecipazione del pubblico è stata massiccia. Segno di un interesse crescente nei confronti di vini che rispondono a esigenze di maggiore salubrità e che offrono anche aspetti organolettici molto interessanti: alla prova della degustazione, i vini Freewine si sono presentati infatti più integri nei profumi e al gusto, riuscendo ad esprimere con più chiarezza le caratteristiche di frutta, fiori o spezie dei diversi vitigni.



Tra le aziende che hanno scelto di aderire al Progetto Freewine con la vendemmia 2011 al Vinitaly erano presenti:

Cantina Sociale Roveré della Luna
Cantine Bolla
Casal Thaulero
Cascina Belmonte
Castello di Stefanago
CITRA- Consorzio Cooperative Riunite d'Abruzzo
La Travaglina
Masseria Duca d'Ascoli
Quinta della Luna
Sei Terre
Villa Medici

Per info www.freewine.eu