



IL PRIMO FREEWINE 2011: IL BARDOLINO NOVELLO DI VILLA MEDICI

Un Bardolino Novello ad alta concentrazione di salubrità. Il Gruppo Freewine accoglie quest'anno, tra i numerosi nuovi ingressi, la Cantina Villa Medici, nota azienda di Sommacampagna in provincia di Verona, che ha già prodotto e imbottigliato il suo Bardolino Novello con il metodo Freewine®.

Corvina, rondinella, molinara queste le uve impiegate come di consueto nella produzione di Bardolino Novello. Nuovo invece è il protocollo produttivo dettato dai principi Freewine, che ben si concilia con la grande attenzione dell'azienda all'igiene in cantina ed alla cura dei particolari. Le uve raccolte in cassa e sottoposte al 100% a macerazione carbonica per una decina di giorni, sono state lavorate affinché non vi fosse ossidazione, specie nei momenti di travaso, e con intensa pulizia delle attrezzature per ottenere un risultato che è stato, a detta degli assaggiatori, veramente eccellente.

"Si sente il profumo dell'uva" – commenta il titolare Luigi Caprara, "si riconosce il vigneto e il territorio di origine in questo vino fresco di cui siamo molto soddisfatti. Il contenuto di solfiti totali è di soli 26mg/l e non è stato assolutamente difficile ottenerlo. Il nostro Novello ha una struttura corposa – continua Caprara – grazie alla buona maturazione dell'uva come l'altro Novello che produciamo, ma grazie ai passi avanti della ricerca tecnologica con Freewine abbiamo potuto conoscere profumi nuovi, intensi, autentici. Noi vogliamo offrire questo vino al consumatore che ricerca in bottiglia qualità e salute. E con lo stesso spirito entro breve presenteremo il nostro Custoza Freewine".

Freewine è un disciplinare che riduce drasticamente la quantità di allergeni (come l'anidride solforosa) nei vini. Come? Impiegando tecnologie specifiche che combinano antiossidanti naturali a controllo microbiologico e adottando "buone pratiche di cantina" come nel caso di Villa Medici, volti ad amplificare i risultati positivi ottenuti dalla tecnologia. Per conoscere da vicino il progetto e avere altre info visita www.freewine.eu

(Comunicato Stampa 16.11.2011)

