

FLOWER, il Sangiovese senza solfiti aggiunti nato dal fiore di castagno

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Febbraio 2026



A Slow Wine Fair 2025, Chestwine® e l'Azienda Agricola San Valentino presentano FLOWER, un Rimini DOC Sangiovese Superiore 2024 senza solfiti aggiunti. La protezione è affidata a Chestwine®, estratto naturale certificato BIO dai fiori di castagno. Un vino autentico che interpreta la crescente domanda di etichette più pulite e naturali.

In occasione di Slow Wine Fair, Chestwine® e l'Azienda Agricola San Valentino, presso lo Stand B2-32, Padiglione 20, invitano giornalisti, operatori e appassionati del settore a degustare FLOWER, **uno dei primi vini prodotti in Italia senza solfiti aggiunti grazie all'utilizzo di Chestwine®, l'innovativo estratto naturale da fiore di castagno.**

FLOWER è un Rimini DOC Sangiovese Superiore 2024, ottenuto da uve 100% Sangiovese, vinificato in acciaio e completamente privo di solfiti aggiunti. **La protezione del vino è garantita da Chestwine®, un estratto naturale certificato BIO ricavato dai fiori del castagno (Castanea sativa)**, che sostituisce i solfiti chimici preservando integrità, freschezza e longevità del vino.

Il progetto nasce dall'incontro tra innovazione enologica e sensibilità contemporanea verso vini più naturali, puliti in etichetta e rispettosi della materia prima. **FLOWER rappresenta non solo una novità tecnica, ma anche un segnale concreto dell'evoluzione del mercato verso una nuova categoria: quella dei vini "no added sulfites"**, sempre più richiesta da consumatori, importatori e professionisti del settore.

Il nome FLOWER racchiude un doppio significato: omaggio al fiore, simbolo di purezza e rinascita, e gioco grafico in cui le due "o" centrali formano il simbolo dell'infinito, evocando il legame eterno tra natura, vino e persone. **L'etichetta raffigura un grande castagno in fiore sotto il quale una donna e un uomo camminano mano nella mano**, trasformando il vino in un racconto visivo di connessione e armonia con la terra.

Con questo progetto, l'Azienda Agricola San Valentino prosegue il proprio percorso di viticoltura naturale e sperimentazione consapevole, dando vita a un Sangiovese autentico, **in cui l'innovazione non è rottura ma continuità, rispetto e ascolto della vite e del tempo.**

Durante Slow Wine Fair (22-24 febbraio, Bologna), presso l'Azienda Agricola San Valentino, **STAND B2-32, PADIGLIONE 20** sarà possibile degustare FLOWER e approfondire da vicino il ruolo di Chestwine® come soluzione naturale alla crescente domanda di vini senza solfiti aggiunti, in grado di offrire sicurezza tecnica ai produttori e un'esperienza più trasparente e coerente ai consumatori.

Un'occasione per toccare con mano – e con il calice – una delle direzioni più interessanti dell'enologia contemporanea.

Punti chiave

- 1. FLOOWER è uno dei primi vini italiani prodotti senza solfiti aggiunti grazie a Chestwine®, estratto naturale di fiore di castagno.**
- 2. Chestwine® è certificato BIO e sostituisce i solfiti chimici preservando integrità, freschezza e longevità del vino.**
- 3. Il mercato dei vini “no added sulfites” è in forte crescita tra consumatori, importatori e professionisti del settore.**
- 4. FLOOWER sarà in degustazione allo Stand B2-32, Padiglione 20, durante Slow Wine Fair, 22–24 febbraio a Bologna.**
- 5. Il nome e l'etichetta raccontano un legame profondo tra natura, innovazione enologica e armonia con la terra.**