

La vitienologia soft per un vino identitario

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2016



“La vitienologia soft” questo è il titolo dell’incontro-seminario che si terrà presso la sede di Tenuta Sant’Antonio il **1 dicembre 2016**. L’impatto delle pratiche umane in campo, in vigna e in cantina. Un tema che sta molto a cuore alla nota azienda veronese dei fratelli Castagnedi che da numerosi anni è impegnata sul fronte della vitienologia non solo a “basso impatto ambientale”, ma capace di garantire la massima esaltazione dell’identità più autentica dei propri vini.

L’esperienza con la linea Télòs, che oggi offre vini “senza solfiti” tra i più interessanti nel panorama enologico italiano, ha portato Tenuta Sant’Antonio verso i confini più estremi in termini di vitienologia sostenibile.

“Fin dall’inizio del nostro percorso produttivo – spiega Armando Castagnedi – abbiamo voluto investire in una viticoltura il più possibile rispettosa dell’ambiente e dei consumatori. Ma è indubbio che la nostra esperienza con la linea Télòs ci ha spinti verso una vitienologia che noi definiamo soft dove le pratiche sia in vigna che in cantina vengono ridotte al minimo al fine non solo di garantire

l'assenza di solfiti ma anche di esaltare le peculiarità più autentiche dei nostri vitigni, Corvina e Garganega in primis". L'incontro sarà introdotto da **Fabio Piccoli, direttore responsabile di Wine Meridian** e vedrà come relatore la presenza del **prof. Diego Tomasi, direttore del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (CRA-VIT)**, tra i più autorevoli ricercatori a livello internazionale nel settore vitivinicolo. L'appuntamento è presso la sede dell'azienda di San Briccio (Via Monti Garbi, località San Briccio, 37030 Lavagno -Verona) dalle ore 16.30. Seguirà degustazione e light dinner.

Per riservare la partecipazione gratuita:
press@absitdaily.it