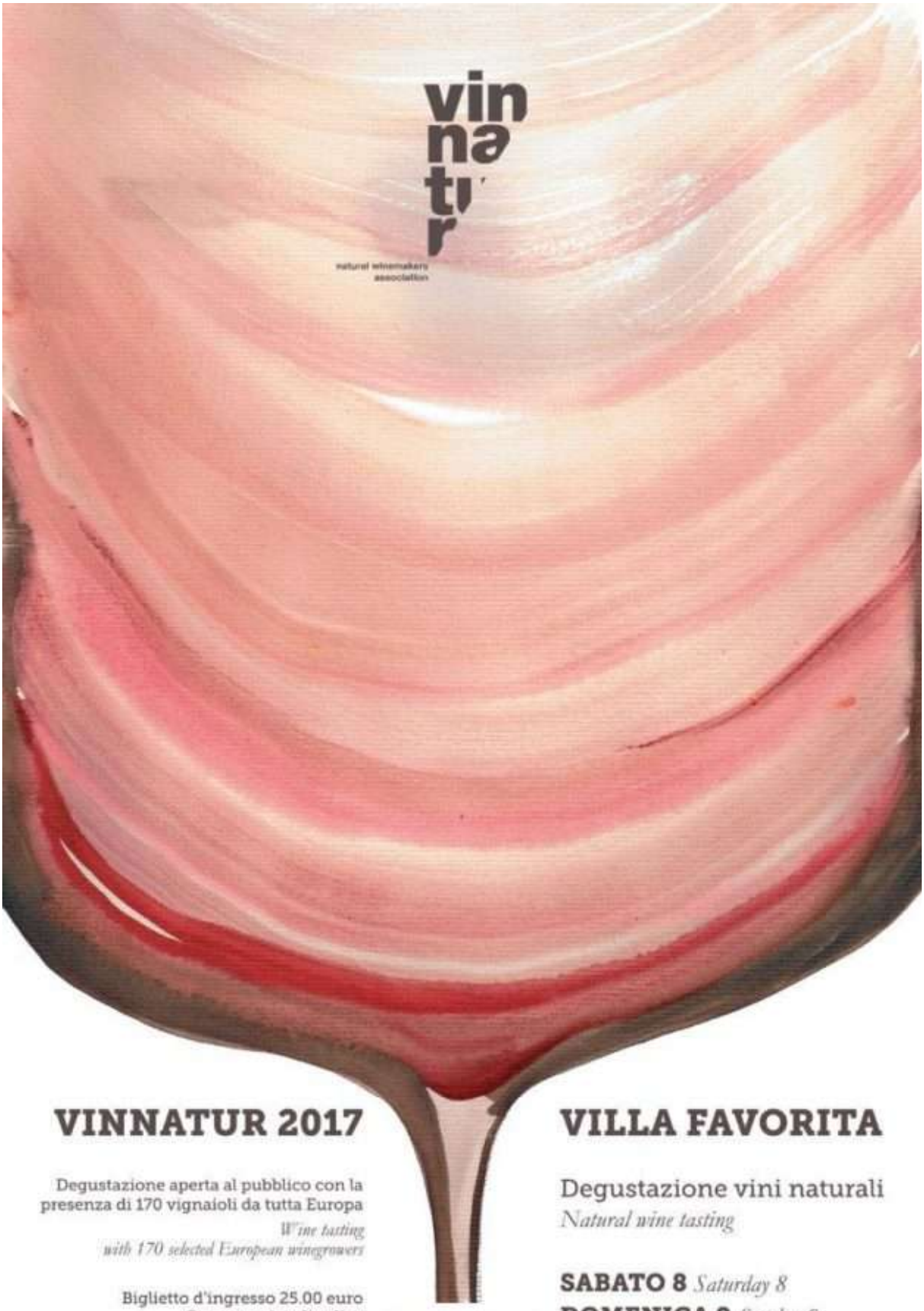
Tutto il buono del vino naturale a Villa Favorita 2017

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Aprile 2017



VINNATUR 2017

Degustazione aperta al pubblico con la presenza di 170 vignaioli da tutta Europa

Wine tasting with 170 selected European winegrowers

Biglietto d'ingresso 25.00 euro
Comprensivo di calice da degustazione e guida dell'evento

Ticket 25.00 euro
With complimentary wine glass and the 2017 official catalogue

Villa Favorita
Monticello di Fara, Sarego (VI) Italy

www.vinnatur.org
info@vinnatur.org

vinnatur

VILLA FAVORITA

Degustazione vini naturali
Natural wine tasting

SABATO 8 *Saturday 8*
DOMENICA 9 *Sunday 9*
LUNEDÌ 10 *Monday 10*
APRILE 2017 *April 2017*

dalle 10.00 alle 18.00
from 10am to 6pm

Villa da Porto a Sarego (VI) si appresta ad accogliere i viticoltori naturali di VinNatur che dall'8 al 10 aprile si riuniranno qui per la quattordicesima edizione di Villa Favorita. Un grande banco d'assaggio con 170 vignaioli da nove paesi differenti che proporranno i loro vini naturali, prodotti nel pieno rispetto del territorio e dei cicli naturali.
La manifestazione a Villa Favorita sarà l'occasione non solo per assaggiare i vini, ma anche per conoscere direttamente i vignaioli e capire meglio le motivazioni e i valori che li hanno condotti a scegliere la viticoltura naturale.
"Essere soci VinNatur significa produrre vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche ma con un approccio scientifico. Questo comporta prendere ogni giorno decisioni coraggiose per procedere lungo una strada non facile" dice Angiolino Maule, presidente di VinNatur "ma questa è la strada in cui crediamo. Il nostro obiettivo è quello di comunicare, con chiarezza e trasparenza, il nostro operato a chiunque acquisterà o berrà una bottiglia di vino naturale. Per questo ci siamo dotati di un discliplinare di produzione".
Villa Favorita sarà anche l'occasione per assaggiare la selezione di sakè naturali della Yoigokochi Sake Importers, gli unici in Europa a imporatare sake junmaishu, prodotti a partire da solo riso, senza l'aggiunta di alcol o zucchero.
All'interno della villa e in un'area attrezzata nel parco circostante si potranno gustare diverse eccellenze gastronomiche da varie regioni italiane. E per gli amanti delle birre, la produzione artigianale del birrificio Morgana. Il tutto accompagnato dalle esibizioni di gruppi musicali come il Ruggero Robin Quartet e il Timeless Trio.
In linea con i valori di rispetto della natura e dell'uomo è la scelta dell'associazione di devolvere anche quest'anno parte del ricavato della manifestazione all'associazione Progetto Alepé di Suor Tiziana Maule, impegnata nell'assistenza medica e sociale degli abitanti della città di Alépé, in Costa d'Avorio.

Per maggiori dettagli, www.vinnatur.org