

franco etico

ardare
corso



lin, è il pri-
lia a occu-
e e difesa
:" di piede.
VPIF) è for-
glio dirett-
nali e dele-
mi d'attivi-

mazionale:
o al Coun-
es Vins de
prima vol-
internazio-
te a piede

franco hanno avuto uno spazio dedicato, con 22 cantine partecipanti e una special Masterclass. Importanti i riconoscimenti: 4 medaglie d'oro con menzione speciale della Giuria e una d'argento. Tre le cantine campane premiate: Il IV Miglio (Campi Flegrei), I Feudi di San Gregorio (Irpinia), Tenuta San Francesco (Tramonti).

I progetti dell'Associazione: la custodia della viticoltura a piede franco è al primo posto. La mappatura nazionale è in pieno divenire. L'Associazione vuole segnare un cambio di passo nella comunicazione e narrazione del vino. In primis, invitando le cantine a evidenziare sui propri media, di produrre vino da viticoltura a piede franco. Una nuova visione da concretizzare costruendo esperienze immersive nei meravigliosi vigneti franchi di piede del nostro paese. "Sentieri del piede franco", in linea con la nuova tendenza slow dell'enoturismo del camminare le vigne a piedi.

I prossimi eventi: XX Edizione Vitigno Italia Napoli, Masterclass "La Bellezza di essere Franco" con 8 vini dal Trentino alla Sicilia. Info: press@avpif.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Primitivo Manduria con 60 cantine



In occasione del Vinitaly il Consorzio del Primitivo accoglie operatori, appassionati e viaggiatori del gusto presso il Padiglione II, stand C4.

Lo spazio del Consorzio è completamente rinnovato e caratterizzato dal claim "Tuteliamo un'eccellenza", un messaggio che racconta il senso profondo del lavoro portato avanti dal Consorzio per salvaguardare il territorio, il lavoro dei viticoltori e dei produttori e l'identità di una denominazione che rappresenta uno dei patrimoni più importanti del panorama vitivinicolo italiano.

Tra gli appuntamenti in calendario, domenica 12 aprile dalle ore 16:00 alle 17:00, presso la Sala Convegni Regione Puglia, si terrà la degustazione guidata dal titolo "Primitivo di Manduria: l'eccellenza di un territorio".

L'incontro si aprirà con i saluti del presidente l'avvocato Novella Pastorelli e con una presentazione della denominazione e del territorio, per poi proseguire con una degustazione di tre tipologie rappresentative: l'espressione classica del Primitivo di Manduria, una versione proveniente da aree più interne o caratterizzata da maggiore struttura, fino al Primitivo di Manduria DOC Riserva e alla sua espressione Dolce Naturale DOCG.