



## IO VINO 2025: alla scoperta dei vitigni autoctoni di Marche e Campania

*L'essenza di due territori simbolo dell'eccellenza vitivinicola italiana, nell'ottava edizione dell'evento in programma il 16 marzo 2025 a Roma, nella prestigiosa location Courtyard by Marriott Roma Central Park*

Nel vasto panorama vitivinicolo italiano, i **vitigni autoctoni** raccontano storie di tradizioni, legami profondi con la terra e una biodiversità inestimabile.

**Marche e Campania**, in particolare, sono due regioni dalla forte identità enologica che rappresentano un vero modello di autenticità ed eccellenza.

Dal cuore dell'Appennino alle fertili pianure costiere, questi territori custodiscono una varietà ampelografica unica, che sarà protagonista nell'ottava edizione di "IO VINO 2025."

## IO VINO 2025, a Roma tutta la ricchezza dei vitigni autoctoni

Domenica **16 marzo 2025**, all'interno dell'elegante **Courtyard by Marriott Roma Central Park**, "**IO VINO 2025**" accoglierà esperti, comunicatori e appassionati del mondo del vino.

L'evento, aperto dalle 11:00 alle 19:30, intende promuovere la storia e le peculiarità dei vitigni delle **Marche** e della **Campania**, contribuendo alla valorizzazione della dorsale Appenninica centrale.

Un format collaudato, che unisce divulgazione, approfondimento e celebrazione della cultura enologica, puntando i riflettori sui veri ambasciatori di queste eccellenze: i produttori stessi.



Masterclass e degustazioni il 16 marzo nell'ottava edizione di IO VINO 2025 (Foto © Ufficio Stampa).

## Masterclass esclusive e novità editoriali

Il programma della giornata prevede **due masterclass** di grande interesse.

La prima, dedicata all'unicità di un vitigno storico come l'**Asprinio d'Aversa**, sarà guidata da **Alessandro Marra**, curatore della guida **Slow Wine Campania**, mentre la seconda vedrà protagonista la **Ribona**, piccola ma preziosa denominazione marchigiana. A guidarla, **Pierpaolo Rastelli**, critico enogastronomico di spicco e responsabile per le Marche del **Gambero Rosso**.

---

Un momento di rilievo sarà inoltre la presentazione di **“Calici e Spicchi”**, il primo libro interamente dedicato all’abbinamento tra vino e pizza, a cura della giornalista e sommelier **Antonella Amodio**.

Un’opera che esplora l’arte della combinazione tra tecniche di vinificazione e stili di lavorazione culinaria.

## **Roma, crocevia dell’eccellenza di Marche e Campania**

**“IO VINO 2025”** non è solo un evento, ma un incontro di territori, culture e persone.

Roma, con la sua anima cosmopolita, diventa così il palcoscenico ideale per raccontare il meglio della tradizione vitivinicola marchigiana e campana.

Un viaggio sensoriale in cui il passato dialoga con il presente, per costruire un futuro sostenibile e consapevole.

Per maggiori informazioni, visitare il sito della manifestazione [www.iovino.wine](http://www.iovino.wine)

### **Data di creazione**

14/01/2025

### **Autore**

redazione