

2018 VIGNAIOLI
ARTIGIANI
NATURALI

van sabato 10
domenica 11
novembre
Roma

Vignaioli Artigiani Naturali

**Degustazione e vendita
di vini naturali
e prodotti dell'agricoltura biologica**

Città dell'Altra Economia CAE
ex Mattatoio Testaccio
Largo Dino Frisullo

sabato ore 11-20 | domenica ore 10-19

www.vignaioliartigianinaturali.it
info@vignaioliartigianinaturali.it

BIGLIETTO (comprensivo di 1 calice)
1 giorno 15 euro
2 giorni 22 euro

vignaioli artigiani naturali
vini naturali veri
#vignaioliartigianinaturali

in collaborazione
con

Un weekend a Roma tra i vini di piccoli artigiani e
selezioni gastronomiche

**L'appuntamento con VAN 2018 – Vignaioli Artigiani Naturali
è per sabato 10 a domenica 11 novembre presso la Città
dell'Altra Economia.**

2018 VIGNAIOLI ARTIGIANI NATURALI

van

sabato 10
domenica 11
novembre
Roma

Vignaioli Artigiani Naturali

**Degustazione e vendita
di vini naturali
e prodotti dell'agricoltura biologica**

**Città dell'Altra Economia CAE
ex Mattatoio Testaccio
Largo Dino Frisullo**

sabato ore 11-20 | **domenica ore 10-19**

www.vignaioliartigianinaturali.it
info@vignaioliartigianinaturali.it

1 giorno 15 euro
2 giorni 22 euro

in collaborazione
con **Oltre**

vignaioli artigiani naturali
vini naturali veri
#vignaioliartigianinaturali

Quarantasette produttori di vino naturale provenienti da Italia, Slovenia e Spagna con oltre 200 vini in degustazione animeranno l'ottava edizione del **VAN**, la fiera dei **Vignaioli Artigiani Naturali**, in programma presso la sede della **Città dell'Altra Economia di Roma**.

Due giorni dedicati al mondo dei piccoli vigneroni provenienti da luoghi e territori a volte poco conosciuti, ma che nascondono storie di vita. Non solo degustati, i vini saranno raccontati dagli stessi produttori, desiderosi di partecipare ad una kermesse che costituisce per loro un'occasione di confronto e incontro.

I vini esposti

I vini esposti si distinguono per talune caratteristiche: frutto di lavorazioni artigianali, sono ottenuti da uve raccolte manualmente, condotte in regime di agricoltura biologica o biodinamica, unicamente da fermentazioni spontanee senza alcun coadiuvante in sede di vinificazione, maturazione e affinamento, per un residuo di solforosa totale non superiore a 40 mg/litro (indipendentemente dal tenore di zuccheri residui). Sono dunque **vini "sinceri" dalle radici ai frutti**; sono vini "autentici", perché primi e veri testimoni delle varieghe tradizioni vinicole italiane e di un mercato possibile in espansione.

Le cantine e i produttori gastronomici presenti

Un tour tra le vigne del Bel Paese, attraverso la conoscenza diretta e assaggio delle seguenti cantine:

ABRUZZO: Caprera, Colle San Massimo, Fiore Podere San Biagio, Ludovico

CALABRIA: Cantina Lucà, Tenuta del Conte

CAMPANIA: Terra di Briganti, Giovanni Iannucci, Salvatore Magnoni – Prima la Terra

EMILIA ROMAGNA: Maria Bortolotti, Ferretti Vini

LAZIO: Cantina Ribelà, DS Bio Danilo Scenna, I Chicchi, Il Vinco, Marco Colicchio, Palazzo Tronconi, Riccardi Reale

LOMBARDIA: Azienda Agricola Cherubini, Castello di Stefanago, Mario Gatta, Tenuta Belvedere

MARCHE: Tenuta San Marcello

MOLISE: Vinica

PIEMONTE: Cascina Brico Ottavio, Daniele Saccoletto, La Cascinetta Bortolin, Vinicelia

PUGLIA: Cantina Giara

SICILIA: Bruno Ferrara Sardo, Enò-Trio, Gueli Vini,

TOSCANA: La Busattina, La Ginestra, Casale Giglioli, Fattoria San Vito, Poggio di Cicignano

UMBRIA: La Casa dei Cini, Fontesecca, Mani di Luna, Raina

VENETO: Siemàn

SPAGNA: Cume do Avia, La Senda, Vinos Ambiz, Malaparte

SLOVENIA: Cotar

Prodotti gastronomici rinomati in abbinamento

Piccoli artigiani anche nel settore del food, con i rinomati formaggi dell'abruzzese [Gregorio Rotolo](#), i peperoncini biodinamici "Lu Cavaliere", le nocciole e le confetture della campana "La Donzelletta", le erbe selvatiche di Mario Moscatelli del Lazio.

Sarà presente anche "Porthos edizioni", con i suoi libri dedicati ai vini naturali dei quali è stato pioniere e promotore.

VAN Vignaioli Artigiani Naturali

Città dell'Altra Economia ex Mattatoio Testaccio, Largo Dino Frisullo

Sabato 10 novembre dalle 11 alle 20; domenica 11 novembre dalle 10 alle 19

Ingresso con 1 calice: 1 giorno 15 euro – 2 giorni 22 euro

Data di creazione

06/11/2018

Autore

manuela-mancino