

Rassegna degustazione nazionale vini biologici e biodinamici

XXIX edizione



Organizzata da

festAmbiente



LEGAMBIENTE

con il patrocinio del



Dipartimento di
Scienze Agrarie, Alimentari
e Agro-ambientali Università di Pisa

in collaborazione con il Corso di
Laurea in Viticoltura e Enologia
dell'Università di Pisa e con



Come ogni anno, **Legambiente** organizza, in collaborazione con il **Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa** e **La Nuova Ecologia Online**, una **RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE** dedicata ai vini da agricoltura biologica e biodinamica.

Un' opportunità per promuovere il vino Bio di qualità e far conoscere le aziende che con professionalità, competenza e passione producono eccellenze.

**Anche quest'anno sarà presente l'interessante selezione:
vini selezionati dai giovani per i giovani.**

Un gruppo di studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa, separatamente dalla commissione, selezionerà tra i vini Biologici i partecipanti alla Rassegna degustazione, quelli più graditi ad un pubblico giovane.



Come partecipare

Per partecipare occorre:

- Compilare la domanda allegata di ammissione alla Rassegna Degustazione.
- Inviarla via fax allo 0564/487740 o via mail all'indirizzo:
rassegne@festambiente.it .
- Versare tramite bonifico bancario intestato a: Circolo Festambiente su **BANCA TEMA-** Grosseto 1, Via Unione Sovietica, 42 58100 Grosseto **IBAN Circolo Festambiente IT30 R 08851 14301 0000 0031 1603**, specificando nella causale "Partecipazione Rassegna Vino": € 36,00 *per l'iscrizione dell'azienda alla Rassegna Degustazione e € 10,00 *per ogni vino partecipante (per maggiori informazioni consultare il regolamento allegato).
- Far pervenire, **entro e non oltre il 20 Maggio** n. 6 bottiglie di vino (per ogni tipologia che intendete far partecipare) e una copia del bonifico bancario a: Circolo Festambiente Loc. Enaoli 58100 Rispeccia (Gr).

* Contributo richiesto per finalità di autofinanziamento.

La consegna delle targhe avverrà in un' iniziativa organizzata da Legambiente con l'obiettivo di promuovere le migliori produzioni italiane di vino da agricoltura biologica e biodinamica.

i selezionati

A seguito delle valutazioni della commissione costituita da Professori del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali di Pisa, enologi, e sommelier professionisti, verranno selezionati in degustazione cieca, cioè con campioni anonimizzati, i migliori vini delle categorie bianchi, rosati, rossi giovani, rossi affinati, orange wine, da uve di vitigni autoctoni, spumanti e vini dolci.



*immagini di repertorio



l'evento finale

La cena di consegna delle targhe si svolgerà durante un'iniziativa organizzata da Legambiente.

La rassegna-degustazione coinvolgerà circa ospiti illustri, tra i quali rappresentanti delle aziende viti-vinicole nazionali che avranno partecipato alla rassegna, manager e imprenditori, che saranno guidati in un percorso enogastronomico di eccellenza.

Alla cena sono invitati tutti i partecipanti alla rassegna.

I vini selezionati dalla rassegna accompagneranno la cena-degustazione con un menù studiato dai nostri consulenti di cucina e condiviso con la commissione di esperti che avrà selezionato i vincitori. I vini verranno accompagnati dalla presentazione e dal racconto di un esperto di Legambiente e dai produttori e rappresentanti delle singole aziende che potranno illustrare agli altri ospiti le caratteristiche organolettiche e delle produzioni, con l'ausilio di foto e proiezioni su schermo oltre a produrre testimonianze dirette.

Selezione rassegna stampa ed. precedenti

ANSA.it

Terra&Gusto

NEWS SPECIALI I MIGLIORI VIDEO

Mondo Agricolo | Europa | Regioni | Prodotti tipici | Vino | Dolci Piaceri | Dal Mare | Salute | Fiere & Eventi | Business | Distribuzione | In Breve |

ANSA > Terra&Gusto > Vino > Oscar a oli e vini bio, Legambiente premia i migliori

Oscar a oli e vini bio, Legambiente premia i migliori

Anche miglior rapporto qualità-prezzo e abbinamento vegan

23 giugno, 09:37

0 Tweet 3 Consiglia 6

Invia Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci

JVCENWOOD è un Ready Business

Scopri di più >

the wine italia
il nuovo modo di conoscere il vino

NEWS WINE

senza volentieri rima 500 esperienze degustazione e rima con fiat 300 da € 31

NEWS WINE

VINO E OLIO BIOLOGICO
Legambiente premia i migliori

Toscana (Grosseto)
pubblica - 15/06/2014 17:21 con sezione "News Italia"

Prenota Degustazioni

Selezione regione
Selezione zona

CERCA

Cerca il tuo vino per territorio, caratteristiche e prezzo

Selezione regione
Selezione categoria
Selezione fascia prezzo

sommeliers.it

VINI e VINO

GenWine Dattini Catalogo Bluos Corsi Store

ROMA | PIRELLA GOMME | VINI | VINO | L'EVENTO | RESERVE | VIDEO | RECETTE | FARMACIA | EVENTI | ECONOMIA DEL VINO | SPA | SPA

Promuovi la vendita nella tua cantina italiana preferita

Home > Partiamo da qui > Catalogo Italiano

Gli Oscar Legambiente ai vini di terra Italia



Delegazione Antoniana
Roma e Castelli Romani

in Fatto
Piace e Quotidiano

Legambiente premia le eccellenze di vini e oli italiani

Sono 48 in totale: 28 gli extravergine e 20 prodotti enologici bio che hanno ricevuto il riconoscimento nazionale nella 24esima edizione della manifestazione

di Postarella Roma | 23 giugno 2014

La rassegna nata **24 anni fa** e nella quale **Legambiente** premia le **eccellenze del made in Italy** in fatto di olio extravergine e vino, quest'anno si rinnova. "Per far fronte alla crisi - ha detto **Angelo Gentili**, responsabile per il turismo di Legambiente - abbiamo inserito il riconoscimento al vino con il **miglior rapporto qualità-prezzo**, che non premia solo la qualità ma anche la possibilità di rapportarsi con il mercato".

Nel Centro per lo sviluppo sostenibile di Legambiente, a Rispeccia (una frazione di Grosseto) sono state assegnate **48 targhe** (da [questo link](#) si accede ai due elenchi completi dei vincitori): sono infatti **20 i vini biologici del Bel Paese** che hanno ottenuto il riconoscimento nazionale come migliori prodotti italiani, e **28 invece gli oli extravergine di oliva**. Da Nord a Sud, la selezione ha toccato le eccellenze enogastronomiche italiane nei due settori, a cui sono state dedicate rispettivamente la Rassegna oli nazionali extravergine e la Rassegna vini nazionali bio.

Comunicazione

- Pubblicazione della notizia sui siti: www.festambiente.it
<http://agricoltura.legambiente.it> (in costruzione);
- Lancio comunicato stampa su quotidiani regionali, locali e testate di settore;
- Diffusione sulla nostra newsletter di Festambiente;
- Diffusione sui principali canali social di Festambiente (Facebook, Twitter, Instagram);

Segreteria Organizzativa Sezione Rassegne e degustazioni

Per informazioni

Tel 0564/48771

Fax 0564/487740

email rassegne@festambiente.it



*Immagini di repertorio

www.festambiente.it