


 In

[Annunci Google](#)

[Cantine Vino](#)

[Cantina Vino](#)

[Strade Vini](#)

[Cantinetta Vino](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS



Mercoledì, 28 marzo 2012 - Ore 12:41

Vini e Sapori: Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici

Segnala a
VinieSapori.net

1

Annunci Google

Etichette

Personalizzate

Tante Etichette da Personalizzare per la tua Azienda. Visitaci Ora!

www.totalpacksrl.com

Valdobbiadene Superiore

Il Superiore D.O.C.G. di Valdobbiadene.

Acquista online ora. Clic!

www.valdoca.it

Trova ora nuovi clienti

Importatori prodotti tipici Incontri B2B e vendita diretta

www.boutiqueofitaly.com

Pubblicità Online

La tua presenza sul mercato globale AdWords - Visite e clienti subito!

www.adwordssitalia.com

Hotel Termeno

Alto Adige

con piscina, giardino, terrazza solario, area fitness, ecc.

www.tirolerhof.com



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Annunci Google

[Cantine Vino](#)

[Cantina Vino](#)

[Strade Vini](#)

[Annunci Google](#)

[Cantine Vino](#)

[Cantina Vino](#)

[Strade Vini](#)

[Vino Naturale](#)



23 Marzo 2012 - 16:14
DEGUSTAZIONI ED ITINERARI
ENOAGSTRONOMICI - Letto: 77 volte

Vinitaly 2012, Fattori: zero solfiti, progetto in Rosso e Soave "Vintage"

A Vinitaly l'azienda Fattori presenta molte novità. Dai primi vini del progetto Valpolicella alla messa a punto del Soave Runcaris FreeWine. E durante la fiera si potrà scoprire anche la longevità del Soave.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Da oggi Fattori non è solo Soave. A Vinitaly, infatti, l'azienda di Ronca presenterà i primi frutti del progetto Valpolicella: l' Amarone e il Ripasso, ottenuti dai vigneti di proprietà, posti all'estremità orientale della denominazione, in comune di Montecchia di Crosara, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi a 420 metri di altezza sul livello del mare.

Al Soave, altro elemento identitario per l'azienda, Fattori dedicherà due momenti speciali a Vinitaly. Si potrà anzitutto degustare il primo Soave Zero Solfiti aggiunti, il Soave Runcaris FreeWine. Questo vino è ottenuto con tecniche di criomacerazione, fermentazione prolungata a basse temperature e processi solo fisici e meccanici. Si è così eliminata l'aggiunta di anidride solforosa. Una risultato che avvicina le esigenze del consumatore moderno, sempre più alla ricerca di vini naturali e salutari.

Sarà, inoltre, l'occasione per presentare una provocazione. Fattori, infatti, proporrà in degustazione non solo il Soave dell'ultima annata ma anche il Motto Piane 2008 e il Soave Danieli 2009, dimostrando così la longevità di questo straordinario bianco.

Sarà, questa, l'anteprema di una tendenza che Fattori desidera lanciare per l'estate: non è vero che la degustazione verticale si può svolgere solo sui vini rossi, essa può essere estesa anche ai bianchi longevi, come il Soave. Per i giornalisti interessati, dunque, dopo Vinitaly si potranno organizzare delle mini verticali con tre o più annate del prodotto.

L'azienda - Con più di un secolo di storia, la Società Agricola Fattori oggi condotta dai fratelli Antonio e Giovanni, ha raggiunto in questi anni risultati importanti intraprendendo, al tempo stesso, nuove sfide. Tra queste vi è quella di produrre in sintonia con l'ambiente, attraverso ad esempio concimazioni organiche e sperimentando anche nuove tecniche.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci

Otranto-Hotel La Punta

a partire da € 56

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati,

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

Annunci Google

Analisi del Vino

In Pochi Minuti, Nella Tua Cantina Facilmente SO2 Acidità Zuccheri...
www.cdrwinelab.it

Brunello

Montalcino Banfi

Elegante cassetta legno 3 bottiglie Offerta € 155 spedizione inclusa
www.dolcetraddizione.it

Cantina Vino

Cantinette Conservazione Vino anche su Misura, per Privati e Ristoranti
www.VinoFreddo.com/Canti...

Vinificatori E

Fermentini

Da Noi Trovi Vari Vinificatori E Fermentini per La Tua Cantina!
www.caisrl.it

Azienda

Specializzata

in Estrusione di Materie Plastiche per Agricoltura e Imballaggio
www.gmfilplast.it

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

24-03-2012 Iniziative Coldiretti Asti al Vinitaly 2012

20-03-2012 Equinozio di Primavera, esplose la passione per la terra: ecco il decalogo per un orto (quasi) perfetto

5-03-2012 Festa della Donna. Confagricoltura Liguria: "Dopo il gelo mimosi dimezzate per la festa dell'8 marzo"

10-03-2012 Maltempo, Confagricoltura: uragano in Sicilia. Danni per milioni di euro. Case rurali e serre scoperciate, alberi e agrumi persi

1-03-2012 La Federazione Italiana Cuochi protagonista a Sapore 2012



**ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT**

dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)



[RSS Feed](#) | [News](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Mappa del sito](#) | [Novità dal mondo](#) | [Manifestazioni ed Eventi](#) | [Seminari e Convegni](#)
[Pubblicazioni e Riviste](#) | [Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici](#) | [Leggi e Regolamenti](#) | [Segnala a VinieSapori.net](#)

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved