

DI VINO

La capsula usata per tappare le bottiglie di vino protegge l'imbocco della bottiglia da batteri e muffe. A dimostrarlo scientificamente sono stati test di laboratorio commissionati da Crealis a Csi, polo di riferimento per la verifica e la certificazione della conformità di materiali e prodotti.

Dopo aver chiuso il 2023 con 27,5 milioni di bottiglie vendute, +14,5% e, l'Asolo Prosecco nel il primo trimestre del 2024 cresce ancora del 16,3%. Le bottiglie certificate sono già 8,2 milioni e con questo trend potrebbe arrivare a oltre 30 milioni di pezzi a fine anno.

Duca di Salaparuta festeggia le 200 vendemmie con l'arte. Con il restyling delle etichette, l'azienda di Bagheria ha reso omaggio a Renato Guttuso e alla sua opera Paesaggio dell'Aspra. Ma anche alla visione fotografica di Mimmo Pintacuda e alle pennellate di Emilio Mordolo.

Il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docc sposa il mondo della celluloide. E lo fa con la prima bottiglia di dedicata al sogno cinematografico, una etichetta celebrativa dedicata alla 81esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica - La Biennale di Venezia.

La prima chiusura per spumanti con zero carbon footprint sarà presentata al Vintaly da Vinventions. L'azienda delle chiusure alternative per il vino è riuscita a sequestrare 163mila kg di CO2 grazie all'utilizzo dei tappi Nomacorc Green Line, venduti in Italia nel corso del 2023.

Un nuovo bancone istituzionale che ospiterà la cifra record di 300 etichette. È una delle novità degli stand del **Consorzio Vino Chianti** in occasione della kermesse veronese. L'area espositiva inoltre ospiterà più di 30 aziende, ognuna con una propria postazione.

Santa Tresa porta a Verona il vino di un vitigno scomparso. L'azienda di Vittoria (Rg), ha infatti riportato alla luce l'Orisi, varietà scomparsa con la quale ha prodotto l'"O". Il vitigno è tornato tra i filari grazie ad un progetto sperimentale della Regione Sicilia sul germoplasma viticolo dell'isola.

A Verona, Cantine Giacomo Montresor si racconta. E lo fa con le novità come il nuovo fruttato per l'appassimento delle uve destinate all'Amarone, la nuova linea di imbottigliamento, la bottiglia completamente ristrutturata, il Museo del vino e il nuovo wineshop esperienziale.

© Riproduzione riservata

