



Visita tecnica 11 marzo 2016

Alla scoperta delle sostenibilità nella terra del

Vino Nobile di Montepulciano

Un territorio di grandi vini e di grande valore paesaggistico quello del Vino Nobile di Montepulciano, nel quale molte aziende si avvicinano, con approcci e sensibilità diverse ad una produzione sempre più sostenibile e rispettosa del proprio ambiente. Salcheto e Avignonesi sono due aziende con storie e vissuti diversi, entrambe impegnate nel produrre vini di alta qualità e conservare al contempo l'ambiente e il territorio in modo sostenibile. Le aziende che visiteremo:

Salcheto

Salcheto è una realtà nuova e innovativa, la prima cantina *Off Grid* al mondo, autonoma dal punto di vista energetico, e tra le prime ad aver certificato la Carbon Footprint dei suoi vini. Un progetto quello del suo proprietario Michele Manelli e del Gruppo di lavoro Salcheto Carbon free, che ha rappresentato una delle pietre miliari per lo sviluppo del dibattito sulla sostenibilità e sulla sua misurabilità in tutta Italia.



Avignonesi

Avignonesi è un nome storico della viticoltura toscana, tra i maggiori artefici della fama del Vino Nobile di Montepulciano, da sempre impegnato nella valorizzazione del territorio grazie anche agli strumenti della ricerca e dell'innovazione. Nel 2009 dopo l'acquisizione da parte di Virginie Saverys avviene il passaggio al biologico e al biodinamico. Una sfida non indifferente per un'azienda con più di 200 ettari di vigneto.

Programma della giornata - 11 marzo 2016

Ore 8,30 ritrovo dei partecipanti in località Bottai - parcheggio dall'uscita dell'Autostrada A1 di Firenze Impruneta in direzione Firenze sulla destra dopo circa 1 km.

Ore 9.00: partenza con mezzi Minivan per Montepulciano

Ore 10,30 arrivo previsto ad Azienda Agricola Salcheto

Incontro con Michele Manelli, presentazione del progetto Salcheto Carbon Free

Visita alla cantina e ai vigneti

Ore 13.00 light lunch e degustazione dei vini

Ore 14.30 arrivo previsto ad Avignonesi Winery, località Le Capezzine

Visita alla cantina e ai vigneti accompagnati dagli agronomi e gli enologi dell'azienda.



Ore 16.30 partenza e ritorno, arrivo previsto ore 18.00

Quote e termini per la partecipazione:

La quota comprende il viaggio di andata e ritorno da Firenze, il pranzo, le degustazioni e le visite tecniche.

- socie/soci Donne della Vite : € 50
- non soci: € 70

Nel caso in cui si desideri utilizzare mezzi propri abbiamo previsto una **quota non comprensiva del trasporto A/R con ritrovo direttamente presso l'azienda Salcheto ore 10.30:**

- socie/soci Donne della Vite : € 30
- non soci: € 50

la scelta della quota e della modalità di partecipazione dovrà essere comunicata al momento dell'iscrizione e del versamento della quota entro e non oltre il 3 marzo 2016. In caso di impossibilità a partecipare la disdetta dovrà pervenire entro e non oltre tale data e darà diritto ad un rimborso del 50% della quota versata. Oltre tale data non sarà possibile alcun rimborso.

Si raccomanda di compilare il modulo in modo completo con indirizzo mail e numero di cellulare per eventuali comunicazioni di servizio e organizzative.

Gli organizzatori si riservano in caso di mancato raggiungimento di un numero minimo di partecipanti o per cause di forza maggiore la facoltà di annullare la visita con rimborso delle quote versate.

Modalità di partecipazione:

il modulo di iscrizione è scaricabile all'indirizzo www.donnedellavite.com nella pagina eventi e deve essere inviato compilato via e mail a info@donnedellavite.com o per fax al numero 0385798985. L'iscrizione si considererà completata al momento del versamento della quota con bonifico bancario IBAN IT65B0521656251000000091310

Per informazioni o per comunicare eventuali esigenze

Alessandra Biondi Bartolini 335 6214023

Valeria Fasoli: 335.1275439