



IL VINO DELL'AGRARIO SERPIERI CERTIFICATO BIOLOGICO, CONCORSO PER L'ETICHETTA

18 Novembre 2017

AVEZZANO – Sarà certificato biologico il vino prodotto dall'Istituto agrario Serpieri di Avezzano (L'Aquila).

Con la seconda edizione del concorso "Vesti il vino", poi, sarà scelta l'etichetta da applicare alle bottiglie.

"La certificazione biologica", ha spiegato la dirigente scolastica **Paola Angeloni**, "è un importante traguardo raggiunto con un perfetto lavoro di squadra di tutto il personale delle sedi dell'Istituto agrario Serpieri: le uve vengono coltivate nei nostri poderi di Pratola Peligna e Capestrano e vengono vinificate nella cantina di Avezzano. La grande sfida intrapresa dall'istituto di utilizzare un metodo di coltivazione biologica nella nostra azienda è scaturita dalla consapevolezza che il biologico è ormai una realtà significativa dell'agroalimentare italiano. Pertanto si è scelto di offrire ai nostri alunni un percorso di eccellenza".

Il vino del Serpieri parteciperà anche al concorso nazionale "Bacco e Minerva", dedicato alle produzioni vinicole degli istituti agrari italiani e promosso dal Ministero dell'Istruzione.