

VOLA VOLÈ MAIELLA NATIONAL PARK, I VINI IN TOUR NEI TERRITORI DEL GEOPARCO



PALENA – I vini Vola Volé Maiella National Park, biologici e biodiversity friend, senza solfiti aggiunti, fermentati con lieviti selezionati su frutti, bacche e fiori della Maiella fanno tappa a Palena (Chieti), venerdì 30 luglio, dove, nella splendida cornice del Castello Ducale, potranno essere degustati tra uno spettacolo di musiche, canti e passi di letteratura ed un

approfondimento sulla viticoltura nel Geoparco con **Silvano Agostini**, geologo dell'Università di Chieti-Pescara, **Edoardo Micati**, ricercatore e storico della pietra a secco, il nostro direttore ed enologo **Camillo Zulli** e il direttore del Parco **Luciano Di Martino**.

Fermentare un vino con i lieviti del territorio del Parco nazionale della Maiella, lì dove la biodiversità microbiologica non è stata condizionata dall'agricoltura intensiva e varia di anno in anno anche in base al clima, e non aggiungervi solfiti che, essendo tossici per i lieviti, ne condizionerebbero l'attività microbica durante la fermentazione, significa restituire al vino odori e sapori autentici del terroir.

Cantina Orsogna con l'Ente Parco e la Banca del Germoplasma della Maiella ha avviato un progetto di ricerca, selezione e conservazione della diversità microbiologica di ogni anno e del territorio.

L'incontro è gratuito e aperto a tutti,