

VIGNAIOLI NATURALI AL PRIMO SALONE DEDICATO AGLI ORANGE WINE

6 Dicembre 2018

di **Redazione**



PIACENZA – Macerazione. È la parola d’ordine di quel bianco che, trattato così, prende quel caratteristico colore aranciato tipico di un vino che piace di più all’estero, dov’è destinata la maggior parte della produzione italiana.

A questo particolare vino, dal mosto rimasto a contatto con le bucce dell’uva, è dedicata la prima edizione di “Orange Wine – il nuovo colore del bianco”, in programma domenica 9 dicembre e lunedì 10 al castello di Agazzano, sulle colline piacentine.

Sono attesi 50 vignaioli naturali, anche dalla Slovenia, con i loro prodotti scelti dall’agricoltura biologica o biodinamica in vigna e che anche in cantina rispettano il naturale processo di

trasformazione; accanto, anche vini di tradizione e territorio.

Tutti però, per l'occasione, bianchi macerati, ai quali è dedicato anche un libro e un programma di accostamenti gastronomici in collaborazione con i ristoranti della zona.