

VINITALY, TENUTA DELLO SCOMPIGLIO PRESENTA I ROSSI TOSCANI IGT

9 Aprile 2018

di Redazione



VORNO – Anche quest’anno la Tenuta Dello Scompiglio di Vorno (Lucca) partecipa a “Vinitaly”, il salone internazionale del vino e dei distillati che si svolge dal 15 al 18 aprile a VeronaFiere, punto di riferimento dell’universo enologico nazionale e internazionale.

Durante le quattro giornate, presso il Padiglione 8, stand 39 Bio, si presentano “Lavandaia, Madre”, “Lavandaia, Bassa” e “Lavandaia, Pura” 2015, rossi toscani Igt biologici, prodotti nella Tenuta secondo i dettami della vinificazione naturale e nel più totale rispetto

dell'ambiente e del territorio, con l'enologo **Claudio Gori**, il responsabile dei vigneti e della cantina **Francesco Del Rosso** e l'imprenditore agricolo professionale **Fausto Iacomini**.

Ottenuti da antichi vigneti recuperati con pazienza e costanza nel corso di più di dieci anni – informa l'azienda in una nota – i tre vini declinano ciascuno a proprio modo i sapori e i profumi di una terra da sempre vocata alla produzione di eccellenze: "Lavandaia, Madre" propone le note di frutta fresca matura tipiche dei vitigni autoctoni della Tenuta; "Lavandaia, Bassa" offre un blend sapiente e raffinato, ricavato dalle uve degli stessi vitigni della Vigna Madre, stavolta impiantati in terreni diversi; "Lavandaia, Pura", ottenuto dalla vinificazione di solo Syrah, porta in scena un vitigno dalla storia antica, ma dimenticata.

La produzione di vino fa parte di un più ampio progetto, ideato dalla regista e performer Cecilia Bertoni, che prende vita all'interno della Tenuta Dello Scompiglio, alle porte di Lucca, coniugando arte, natura e cultura in un tutto organico e in perenne evoluzione.

All'interno della Tenuta, accanto all'Azienda Agricola, coesistono infatti un ristorante e un'Associazione Culturale che fanno Dello Scompiglio una fucina artistica in continuo movimento e un luogo in cui la cultura, intesa nel suo senso più ampio, diviene incessante sperimentazione di nuovi linguaggi. Infatti, oltre alla produzione di vino, olio, verdure e frutta e alle proposte gastronomiche della Cucina Dello Scompiglio, che elabora con passione e creatività i prodotti dell'orto biologico, nella Tenuta e nello Spe – Spazio performativo ed espositivo Dello Scompiglio si realizzano e si ospitano performance, concerti, mostre, installazioni; si propongono laboratori, corsi, lezioni Metodo Feldenkrais e attività culturali per bambini e ragazzi, con rassegne teatrali, laboratori e campi estivi per i più piccoli.