Vini Biagi, a Vinitaly la sorpresa del Vietnam e la novità della linea dalla gradazione alcolica più contenuta

23 Aprile 2024



VERONA – "Il Cerasuolo, vino versatile e complesso. Le bollicine Metodo classico, e poi la nuova linea, dalla gradazione alcolica più bassa per andare incontro a un mercato che cerca vini sempre più freschi, leggeri e di pronta beva". Il Vinitaly per Biagi è stato un momento di conferma. Delle scelte fatte in vigna e in cantina per incontrare sempre di più le esigenze dei consumatori, ma anche dei clienti già saldi, rincontrati a Verona.

La sensazione di una fiera di minore passeggio, "ma più professionale" è confermata anche dai produttori **Luca** e **Fabrizio Biagi**, titolari dell'azienda omonima di Colonnella (Teramo).

"Il Vinitaly rimane sempre una kermesse importante, un punto di riferimento che funziona soprattutto per chi lavora preventivamente. Per noi, oltre ad aver avuto l'occasione di rivedere clienti ormai affezionati, c'è stata la sorpresa di sedurre un nuovo mercato, il Vietnam".

L'internazionalizzazione per Vini Biagi è un obiettivo su cui l'azienda sta lavorando da tempo. "Oltre al Vietnam, stiamo puntando all'India e a tutti i paesi del sud-est Asiatico, dove abbiamo riscontrato un discreto interesse per il Colline Teramane Montepulciano Docg, e il Colline Teramane Cerasuolo Superiore".

Verona è stato il palcoscenico anche per presentare la nuova linea "Doc" di Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano, Pecorino e Passerina, che si affianca a quella Biologica, già prodotta da anni: "Siamo riusciti a contenere la gradazione alcolica in particolar modo nei vini bianchi facendo delle scelte agronomiche-vendemmiali diverse, ottenendo un vino fruttato fresco e meno impegnativo, adatto anche al momento dell'aperitivo".

Immancabile anche il Metodo classico, "Martina Biagi" prodotto dal 2010, che prevede un uvaggio di pecorino, passerina, malvasia e pinot nero la cui percentuale cambia ogni anno in base alla stagionalità, a cui si aggiunge un po' di chardonnay affinato in legno nella fase di degorgement (la sboccatura).

LE FOTO













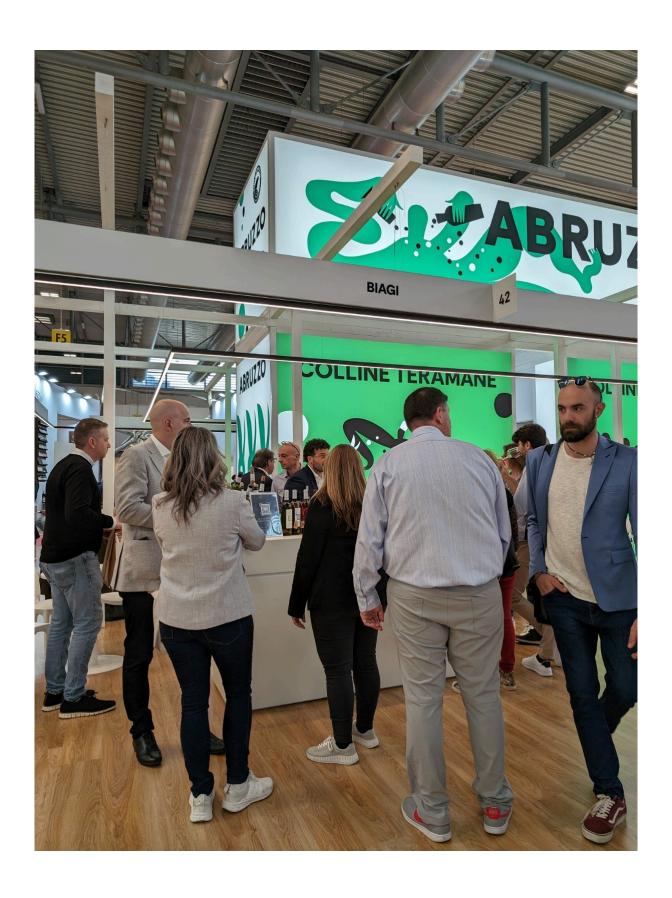


















pubbliredazionale