



LEGAMBIENTE

Grosseto, 23 agosto 2012

Comunicato Stampa

RASSEGNE NAZIONALI OLIE VINI BIO

Ecco i migliori vini bio d'Italia

Legambiente premia le eccellenze degli oli e vini biologici

48 i premi totali dal veneto alla calabria: 21 riconoscimenti per i vini biologici nazionali, 27 per gli oli extravergine nazionali

Nella XXIESIMA edizione assegnati anche riconoscimenti speciali: premio New entry, premio Speciale, premio Fedeltà. Inoltre targa in memoria Giovanni Prisco

Nella vasta selezione d'eccellenze di vini e oli di tutta Italia, soltanto 52 hanno vinto il riconoscimento nazionale come migliori prodotti italiani del 2012. Dal Veneto alla Calabria, si sono messe in luce aziende e prodotti di rara qualità premiate da Legambiente nella Maremma Toscana. La premiazione della XXIESIMA edizione delle Rassegne degustazioni nazionali di oli e vini biologici, si è tenuta durante Festambiente, il festival nazionale di Legambiente, nel Parco naturale della Maremma. La selezione si è basata sulle eccellenze culturali ed enogastronomiche, selezionando con cura tutti i migliori prodotti a livello nazionale che hanno partecipato. **La Rassegna, divisa nello specifico in Rassegna vini nazionali bio e Rassegna oli nazionali extravergine, ha visto trionfare realtà di grande importanza dal nord al sud Italia:** dall'azienda agricola La Cappuccina di Costalunga di Monteforte d'Alpone (VR) all'azienda Saladini Pilastrini di Spinetoli (AP), passando per il Morellino di Scansano dell'azienda Poggio Trevvalle di Campagnatico (GR) o il vino da dessert dell'azienda agricola Bulichella di Suvereto (LI). Il 13 agosto nel corso della serata dedicata a questa iniziativa è stata anche **consegnata una targa ai nipoti di Giovanni Prisco, membro della Commissione** che ha valutato i vini collaborando con professionalità e passione per 20 anni, venuto a mancare improvvisamente il 7 Agosto 2012.

Per la Rassegna vini, i partecipanti sono stati esaminati da una commissione presieduta dal prof. Giancarlo Scalabrelli, docente di Viticoltura dip. Coltivazione dell'Università di Pisa, e da un panel di esperti. La commissione ha selezionato vini bianchi, rosati, rossi giovani, rossi affinati, vini da dessert, spumanti e vini autoctoni, decretando per ogni categoria i vincitori; ovvero i vini sclezionati che Legambiente ha deciso di riproporre a livello nazionale. **Tra i vincitori dell'edizione 2012 sono:** Falerio Colli Ascolani Doc 2011 dell'azienda Saladini Pilastrini di Spinetoli (bianco), Fontego Soave Doc 2011 de La Cappuccina di Costalunga di Monteforte d'Alpone (bianco), La Raia Gavi Docg riserva 2010 della Soc. Agr. La Raia di Novi Ligure (bianco), Bucchero Maremma Toscana Igt Cilieggiolo 2010 della Fattoria Il Duchesco di Alberese (rossi giovani), Marca Trevigiana Igt Merlot 2011 dell'Az. Agr. Giol di San Polo di Piave (rossi giovani), **Coldipietrerosse Val di Cornia Doc 2009 dell'Az. Agr. La Bulichella di Suvereto (rossi affinati),** Larcille Morellino di Scansano riserva Docg 2008 di Poggio Trevvalle di Campagnatico (rossi affinati), **Sfiziale Aleatico Toscano Igt dell'Az. Agr. Bulichella di Suvereto (vini da dessert),** Satèn Franciacorta Docg 2008 dell'Az. Barone Pizzini di Provaglio d'Iseo (spumante) e Offida Passerina Docg 2011 dell'Az. Saladini Pilastrini di Spinetoli. **I premi speciali** sono andati alla



LEGAMBIENTE

Società agricola ss di F. Cappa e M. Peloso di Ponzano (premio New Entry), all'Azienda Saladini Pilastrini di Spinetoli (azienda con più vini selezionati) e all'Azienda agricola Giol di San Polo di Piave (premio Fedeltà).

Gli oli extravergine d'oliva, valutati da un Panel in modo cieco senza conoscere la provenienza e il produttore, hanno incoronato ben 27 eccellenze su tutto il territorio nazionale. I riconoscimenti sono stati divisi in **3 sezioni** (extravergine convenzionale, extravergine Dop e/o Igp, extravergine biologico) e, a loro volta, in **3 categorie per sezione**. Tra i premiati l'azienda agricola P. Crescimanno di Castelvetro (convenzionale, fruttato leggero), l'Azienda agricola Tommaso Masciantorio di Casoli (convenzionale, fruttato medio), l'Az. Agr. Tenuta Piscoianni di Sonnino (convenzionale, fruttato intenso), l'Az. Agr. Piccini Adamo di Seggiano (Dop, fruttato leggero), Az. Agr. Il Mandorlo di Firenze (biologico, fruttato medio) e Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi, Reggio Calabria (biologico, fruttato intenso).

Marco Bigozzi

Ufficio Stampa Circolo Festambiente

LEGAMBIENTE

Tel. 0564.48771 – www.festambiente.it