AUTOCHTONA 2012
22 - 23 ottobre 2012 | Bolzano
www.autochtona.it
FIERABOLZANO MESSEBOZEN

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO
Anno 3 n.168 mercoledì 10/10/2012 Ultimo quarto

CASTEL FIRMIAN
L'eleganza dei vini trentini

ESCLUSIVO

Quattro anni fa la Commissione ha dato l'opportunità di sanare i vigneti reimpiantati purchè pagassero i diritti d'impianto. Non tutte le regioni l' hanno fatto e un'ispezione di Bruxelles ha fatto scoprire un Paese pieno di "buchi neri" viticoli. E allora…

L'EUROPA SCOPRE 24MILA ETTARI DI VIGNETI ABUSIVI

E prepara una sanzione da 99 milioni di euro. Chi paga?

Regioni	Superficie (ha)	%	Ammontare Sanzione UE
Puglia	18.211,96	73,6722	72.847.851,09
Sicilia	2.770,52	11,2075	11.082.062,49
Campania	1.043,38	4,2208	4.173.530,00
Lazio	528,93	2,1396	2.115.709,59
Veneto	502,97	2,0346	2.011.873,38
Piemonte	496,68	2,0092	1.986.714,67
Emilia Romagna	245,23	0,9920	980.921,83
Abruzzo	240,30	0,9721	961.200,26
Basilicata	193,97	0,7847	775.893,06
Sardegna	186,34	0,7538	745.349,35
Toscana	163,41	0,6610	653.647,85
Molise	86,81	0,3512	347.247,64
Lombardia	16,02	0,0648	64.073,75
Friuli Venezia Giulia	13,60	0,0550	54.391,28
Umbria	11,69	0,0473	46.754,28
Marche	6,63	0,0268	26.517,99
Liguria	1,30	0,0053	5.219,53
Trento	0,54	0,0022	2.158,28
TOTALE ITALIA	**24.720,28**	**100,00**	**98.881.110,32**

di Giuseppe Corsentino

Immaginate un gigantesco vigneto di oltre 24mila ettari (per la precisione 24.720 ha come si vede dalla tabella qui in alto preparata da Agea e che Tre Bicchieri pubblica in esclusiva), come a dire una superficie pari a mezzo Piemonte viticolo (52mila ha) e più grande di tutta la Lombardia (22mila ha). Un vigneto di queste dimensioni, considerando una resa per ettaro media di un centinaio di quintali, produce qualcosa come 200milioni di bottiglie, una percentuale non indifferente della produzione nazionale. Fin qui niente di strano, direte. Dov'è la notizia? La notizia è che questo vigneto è tutto, completamente e forse irrimediabilmente, abusivo. Che cosa è accaduto? E' accaduto che negli ultimi dieci anni, per responsabilità diretta delle Regioni (che non hanno controllato), migliaia e

Segue a pag. 2 >>>

VINO&FINANZA
Agriventure finanzia l'export in Cina
a pag. 2

BOLLICINE
Meno male che c'è l'export Parola di Ovse
a pag. 3

VINO&DEAL
Chateau Pavie vuol comprare a Montalcino
a pag. 4

Ca' Maiol MDCCX
PROVENZA
VITICOLTORI IN LUGANA

"il„ Lugana
provenzacantine.it

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

Direttore editoriale Carlo Ottaviano
Redazione Giuseppe Corsentino
06 55112244
quotidiano@gamberorosso.it
Editore **Gambero Rosso Holding spa**
Via E. Fermi 161 - 00146 Roma

VIGNETI ABUSIVI

Continua da pag. 1 >>>

migliaia di produttori hanno impiantato vigneti senza pagare i cosiddetti "diritti di impianto" (o di reimpianto) come prevedono norme e regolamenti comunitari. La Commissione, a partire dal 2008 (data di entrata in vigore dell'ultima Ocm, quella che, per ironia della sorte, prevede proprio la cancellazione del sistema dei diritti oggi invocato da tutta la filiera e dagli Stati) ha fatto le sue verifiche, ha interloquito con Regioni, Mipaaf e Agea (l'agenzia che gestisce, tramite il Sian, il Catasto viticolo informatico), ha messo in fila i dati e ha scoperto il "buco nero" dei 24mila ettari di vigneto che non dovrebbero esserci, che dovrebbero "strictu jure" essere espiantati e che, comunque, debbono pagare una sanzione di 98,8 milioni di euro. Per la verità, quando la Commissione, un paio di anni fa, ha aperto il dossier Italia e ha cominciato a istruire la pratica, la sanzione era più che doppia, 208 milioni di euro, considerando una superficie "abusiva" più ampia e, soprattutto, un valore dei diritti più alto (6mila euro/ha sommando diritti e sanzione). Poi la trattativa, condotta con determinazione dagli uomini Agea, unita alla disponibilità del nuovo direttore della DgAgri, lo spagnolo José Silva Rodriguez (che non poteva certo dimenticare che la Spagna ha anch'essa uno stock di vigneti irregolari) ha permesso di ridurre la sanzione da 208 a 98,9 milioni di euro (pari a circa 4mila euro/ha).
Ora si tratta di pagare con il consueto meccanismo della compensazione dei conti che consiste nella riduzione dei trasferimenti dei fondi della Pac da Bruxelles ai singoli Paesi. In altri termini, l'Italia dovrà restituire (o compensare) 98,9 milioni di euro (la Spagna 131 e la Grecia 71 ma per "il mancato controllo delle uve secche") con un danno non indifferente per gli equilibri economici della filiera. "Molti produttori onesti " spiegano all'Agea "riceveranno meno contributi per colpa dei loro colleghi che hanno piantato vigneti senza denunciarli agli Ispettorati Agrari, senza presentare le dichiarazioni di espianto e di reimpianto". Ma soprattutto per colpa delle Regioni, come scrive in una lettera riservata lo stesso ministro Catania che Tre Bicchieri pubblicherà domani, che avrebbero dovuto controllare e non l'hanno fatto. Anzi, hanno regolarizzato, a fronte di un modestissimo pagamento di qualche centinaio di euro, migliaia di ettari senza diritti. Lo ha fatto, in maniera, diciamo, esagerata la Regione Puglia (sotto le due presidenze Fitto e Vendola) che ha "sanato" (dal suo punto di vista, si badi, ma a Bruxelles la pensano diversamente) 25mila ettari di vigneto, quasi tutti nel Foggiano, la zona dei vini da tavola e ora delle Igt Daunia e Puglia, che la Commissione ha cancellato considerandone 19mila "abusivi" (il 73% dell'itera superficie considerata illegale) e comminando una sanzione di 72 milioni di euro (vedere tabella in prima pagina). "La Puglia" confidano all'Agea " avrebbe voluto, pensi un po', allegare al dossier destinato all'Europa dichiarazioni di conformità costruite ex post, per evitare le difformità più palesi con i rilievi aerofotogrammetrici". Particolare, questo confermato dagli uffici dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia (che ha, secondo Bruxelles, 2.800 ettari di vigneto irregolare e deve, quindi, pagare 11 milioni di sanzione): "Noi non siamo come la Puglia che ha presentato le autocertificazioni. Noi siamo in grado di dimostrare che i nuovi vigneti sono stati impiantati dove c'erano i vecchi. E abbiamo fatto pagare 380 euro/ha a chi si era dimenticato di presentare la documentazione di reimpianto". Dimenticanze, errori, negligenze. Ma alla fine qualcuno pagherà?

VINO&FINANZA.1

AGRIVENTURE E BANCO DI NAPOLI FINANZIANO EXPORT E PROMOZIONE IN CINA

Banco di Napoli, Agriventure e Vitignoitalia sigiano il protocollo di intesa per lo sviluppo del settore vitivinicolo italiano in Cina. Oggi la firma con il direttore generale dell'istituto di credito Giuseppe Castagna, il direttore di Agriventure Vanni Bovi e il presidente di Vitignoitalia Chicco de Pasquale. Obiettivo della collaborazione è favorire i processi di internazionalizzazione delle Pmi vitivinicole in Cina e in particolare nelle province del Sichuan e del Fujian, ritenute piccole per le dimensioni cinesi (contano una popolazione di 125 milioni di abitanti), ma estremamente interessanti per la filiera italiana. I tre soggetti si impegnano a sostenere la crescita e lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione attraverso prodotti di finanziamento e servizi finanziari specifici (Banco di Napoli); indagini di mercato e azioni di promozione ed esportazione dei prodotti (Agriventure); servizi e assistenza tecnico-operativa alle imprese italiane in Cina (Vitignoitalia).

VINO&FINANZA.2

CAMPARI LANCIA UN EUROBOND DA 500 MLN PER FINANZIARE L'ACQUISTO DEL RUM

La terza più importante acquisizione della storia della Campari, quella della giamaicana Lascelles des Mercado, leader nella produzione di rum, sarà finanziata da un eurobond da 500 milioni di euro. Il gruppo controllato dalla famiglia Garavoglia, farà ricorso a un prestito non convertibile per blindare l'operazione da 414,8 milioni di dollari, Opa compresa. L'operazione prevede il lancio di un prestito obbligazionario non convertibile, riservato a investitori qualificati, con titoli dal taglio minimo di 100 mila euro, che sarà quotato alla Borsa del Lussemburgo. Il collocamento del prestito tra la fine del mese di ottobre e la metà di novembre. Per Campari si tratterà del ritorno sul mercato internazionale dopo il lancio, nel 2009, del primo eurobond unrated della durata di 7 anni e dal controvalore complessivo di 350 milioni. All'epoca, con altre condizioni di mercato, la raccolta degli ordini era stata chiusa dopo avere raggiunto sottoscrizioni per 2,7 miliardi.

IL GUSTO DEL BENESSERE
Scopri i vini low sulfite: qualità, territorio e salute

free wine

Freewine® è la risposta alle esigenze dei consumatori e dei produttori: riduzione dei conservanti, rispetto del frutto, tutela della qualità e del gusto nel tempo.
Dal 2008 Freewine racconta una storia di successi: tutela del benessere, miglior interpretazione del vitigno, massima espressione del terroir, completezza della gamma.
Freewine: una squadra di cantine italiane vincenti!

Scopri il benessere, la freschezza e il sapore vero dell'uva: tutte le cantine e i vini sul sito blog www.freewine.eu

Per info: info@freewine.eu - www.freewine.eu

DOVE TROVARE I VINI FREEWINE

clicca sulla mappa per tutti i punti dove assaggiare o acquistare Freewine
www.freewine.eu/dove-freewine/

VINO&ASTE

SUPERTUSCAN GRANDI CAMPIONI DA PANDOLFINI

**Torna l'auction d'ottobre della casa d'aste fiorentina Pandolfini. Domani pomeriggio, per il terzo anno consecutivo, il mercato Centrale di Firenze ospiterà la vendita di duecento lotti di vini pregiati suddivisi in etichette italiane e francesi. Non mancano, naturalmente, i Supertuscan, che come ha scritto Tre Bicchieri sono protagonisti di una eccezionale rimonta al Liv-ex, oil mercato dei future vinicoli di Londra, tra cui un lotto di tre bottiglie Sassicaia 1985 dell'azienda San Guido, la cui base d'asta è di 1.500 euro, e la magnum del 1988 stimata 400 euro. Tra i vini piemontesi da segnalare le due magnum Barolo Riserva Monfortino Conterno del 2004 e del 2001 (1.250 euro).
I Top lot della sessione francese sono, due bottiglie di Romanée-Conti 1990 e 1996 (base d'asta 22mila euro) e la selezione Grand Cru del 2005 costituito da tre Musigny (Leroy, Mugnier e Roumier), un Romanée-Conti e due Chambertin (Dugat-Py e Rousseau). Valore stimato 23mila euro.**

C'È ANCORA MOLTO DA SCOPRIRE.
Prenoti il suo Test Drive per guidare in esclusiva la Nuova BMW Serie 3 Touring.
Scopra tutti i dettagli su www.bmw.it/discover3touring
BMW EfficientDynamics
Meno emissioni. Più piacere di guidare.
BMW TASTE DRIVE
Nuova BMW Serie 3 Touring
www.bmw.it
Piacere di guidare

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

Pubblicità
Direttore commerciale Franco Dammicco
06 55112356 - mail: dammicco@gamberorosso.it
resp. Divisione Pubblicità Stefano Dini Ciacci
06 55112346 - mail: ciacci@gamberorosso.it
Concessionaria Poster Pubblicità
Via Angelo Bargoni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 maiil: poster@poster-pr.it

GUERRE FRIZZANTI

ALTA LANGA SFIDA FRANCIACORTA CON IL CALICE GIUGIARO

Lo spumante dell'Alta Langa sfida le bollicine della Franciacorta (ma, sotto sotto, anche gli Champagne) con una campagna promozionale chiamata "Orgoglio piemontese".
Al centro della campagna un nuovo modello di calice griffato ideato da Giugiaro Design e realizzato dall'azienda vetraria tedesca Spiegelau.
"Un gadget promozionale che si identificherà totalmente con il vino Alta Langa", spiega a Tre Bicchieri Lamberto Vallarino Gancia, presidente del Consorzio, che fa anche un primo bilancio della vendemmia di quest'anno: "Quasi 6mila quintali di uve con una produzione di circa 517mila bottiglie: siamo una delle poche Docg che in quest'ultima annata non ha perso produzione".
Il Consorzio Alta Langa, che raggruppa undici cantine, sta così cercando di vincere una scommessa iniziata nel '99 con il primo imbottigliamento: puntare su uno spumante nuovo (da uve pinot nero e chardonnay), ma tornando al metodo classico millesimato.

VINO&MERCATI

In valore crescono quasi tutti i mercati (con qualche contrazione dei volumi). Il problema è l'Italia dove i consumi precipitano. Che fare? Ecco la ricetta del presidente dell'Ovse.

SBOOM BOLLICINE? NO, SE REGGE L'EXPORT

L'export degli spumanti italiani nel primo semestre di quest'anno anno è ancora positivo. E' quanto emerge dal report OVSE, l'Osservatorio economico sui vini spumanti ed effervescenti, creato qualche anno fa da Gianpiero Comolli *(foto)*, un wine economist specializzato nel segmento bollicine. Prima di intervistarlo, proviamo a sintetizzare il suo report.
L'Europa, che rappresenta il 57% dei volumi e il 51% del valore, segna un +7% in valore e un –2% nei volumi, con Francia, Spagna, Portogallo e Germania in calo e Svizzera, Norvegia, Svezia, Austria e Gran Bretagna in crescita. Nei Paesi extraeuropei l'export (per il 96% appannaggio di Prosecco, Asti e Valdobbiadene) segna un +14% in volumi e + 17% in valore, con alcune "punte" rappresentate da Giappone e Estremo Oriente attestati su +20% in valore e +11% in volumi. In Russia cresce il Prosecco a scapito dell'Asti Docg che segna invece un calo in volumi del 50% (3,5 milioni di bottiglie consumate, contro i 7 milioni nei primi sei mesi del 2011 come ha scritto Tre Bicchieri in una storia di copertina col titolo significativo "La ritirata di Russia").
Oltreoceano, i diversi mercati, segnano numeri differenti: se Canada e Usa mantengono un trend crescente, il Brasile e il Sudamerica, dopo la scorpacciata di fine anno 2011, per la prima volta si fermano.

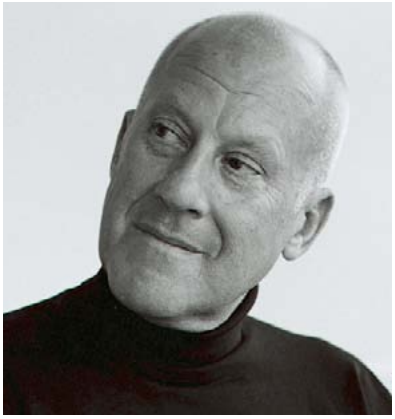
Comolli, dai dati del suo Osservatorio sembra che il settore spumanti viva solo di estero.
Diciamo che l'estero registra un incremento dei volumi consumati (acquistati) del 6,6% che su base annua vorrebbe dire un incremento dell'esportazione di circa 18,5 milioni di bottiglie. Se continua così ci avvicini a 300 milioni di bottiglie esportate, con un +9,2% in valore e quindi un fatturato stimato per il 2012 di circa 2,2 miliardi di euro

Se non ci fosse l'estero sarebbe ben dura per le bollicine italiane. E' così?
L'export sta diventando un canale di sbocco strategico per Italia, ma anche Francia e Spagna sono sulla stessa linea. In Francia il calo dei consumi interni si è attestato nel primo semestre sul 14,7% considerando Champagne e altre bollicine; in Spagna il calo del Cava è del 22%. Insomma, siamo in buona compagnia.
Mal comune mezzo gaudio, allora.
Nel primo semestre 2012 il calo dei consumi interni si è accentuato. Calano tutti gli indicatori, le occasioni di consumo, il numero di acquisti, ma non calano proporzionalmente i valori, cioè i prezzi, e questo dato dovrebbe far aprire un dibattito, perché le cause della crisi sono evidenti.
Che cosa vuole dire? Che le bollicine costano troppo?
Si beve meno anche per i ricarichi, i costi della filiera lunga e gli aumenti dei prezzi al consumo. Solo nella GDO il mio Osservatorio ha notato una rimodulazione dei prezzi, anche con cali del 15% per una o due etichette del metodo classico. In GDO il Conegliano Valdobbiadene Docg è posizionato fra 6,9 e 7,8 euro la bottiglia, con punte di 12,5-14,1 euro del Cartizze mentre il Prosecco Doc, che fa segnare un rallentamento importante, si posiziona fra 4,1 e 5,8 euro la bottiglia. Ma il vero calo dei consumi è altrove.
Dove?
I numeri dicono che il calo maggiore dei consumi è nell'Horeca, soprattutto nella ristorazione dove tiene con fatica l'aperitivo grazie soprattutto allo Spritz. In Italia il prezzo è tornato ad essere il fattore discriminante.
Che cosa bisogna fare secondo lei?
Il mercato italiano ha bisogno di più attenzione, più personalizzazione dei rapporti commerciali, filiera corta, meno ricarichi, grande differenziazione fra DOP e spumanti.
E allora, meglio puntare sull'export.
All'estero cresce la consapevolezza del binomio qualità-origine del vino italian e per questo le case distributrici siglano contratti per milioni di bottiglie e chiedono esclusive. Insisto che è sul mercato interno che bisogna puntare. All'estero è molto alto il livello del binomio vino-cultura italiana. Gli spumanti potrebbero essere un biglietto da visita per ExpoMilano2015.

L'architetto inglese Norman Foster ridisegna tutti gli interni del celebre castello bordolese creando tre ambienti: due cantine e un'area ipermoderna dedicata alla degustazione. Tre Bicchieri ha visto il progetto. Un capolavoro di modernità enologica.

L'ARCHISTAR RIFÀ CHATEAU MARGAUX

Chateau Margaux, una delle icone della Francia enologica, si affida all'architetto Premio Pritzker, Norman Foster per rifarsi il look. L'archistar inglese, che tra i suoi progetti annovera il Reichstag di Berlino e il Viadotto di Millau in Francia e che nell'ultimo decennio ha ridisegnato lo skyline londinese, ha già le idee chiare su come condurre il restyling dello Chateau: creerà due cantine, una per la collezione delle annate più pregiate, l'altra per la vinificazione sia dei bianchi sia dei rossi.
Gli ambienti rustici, invece, verranno trasformati in sale di ricevimento e da degustazioni. Foster, però, non potrà ritoccare gli esterni del Palazzo che risale al 1810 e alle mani Louis Combes, uno dei più celebri architetti del 19esimo secolo.
"Chateau Margaux è monumento nazionale – dice a Tre Bicchieri il direttore del castello, monsieur Paul Pontallierm – per questo l'esterno rimarrà quello originale, ma l'interno sarà trasformato in un tempio della modernità enologica".
Per Lord Foster non è la prima incursione nel mondo del vino: nel 2010 ha realizzato la modernissima cantina di Burgos (Castiglia e León) per l'azienda Faustino di Ribera Faustino. E dopo Spagna e Francia, magari la prossima tappa creativa potrebbe essere proprio l'Italia.
(loredana sottile)



In alto, la facciata di Chateau Margaux, splendida architettura neoclassica del XIX secolo. A destra, l'archistar inglese Norman Foster.

VINO&ACQUISIZIONI

CHATEAU PAVIE VUOL COMPRARE IN TOSCANA E FARE UN BRUNELLO

E se i grandi Chateaux francesi iniziassero ad investire in Italia? Ci sta pensando Monsieur Gérard Perse, proprietario di Château Pavie a Saint-Émilion (Bordeaux) fresco della promozione a Premier Grand Cru Classé. Pare che le sue mire espansionistiche siano dirette in particolare all'area di Montalcino: "Mi piacerebbe investire in Toscana, magari comprare cinque ettari di vigneto per produrre il vostro famoso Brunello", avrebbe detto più volte a degli amici aggiungendo che invece non lo attira per niente il nuovo mondo vinicolo, come Cile o Argentina. E il suo interesse per la Toscana troverebbe riscontro nelle stime Liv-ex secondo cui scendono i prezzi dei Premier Cru bordolesi (in media - 30%) e salgono quelli dei SuperTuscan che nel 2011 hanno messo a segno un +9%. *(l.so.)*

I GRANDI FORMAGGI DOP presentano

Ricette al formaggio DOP Contest

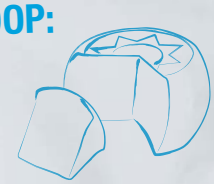
Inviaci la tua ricetta ispirata ai piatti o ai sapori tipici sardi, emiliani, veneti o campani!
Ma attenzione, la ricetta deve contenere uno dei Grandi Formaggi DOP: Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo.

Se vinci, cucinerai la tua ricetta assieme agli chef Luigi Pomata, Massimo Bottura, Carlo Cracco e Gennaro Esposito durante l'evento Qui cucinare è DOP!

Regolamento e iscrizioni su
www.grandiformaggidop.com

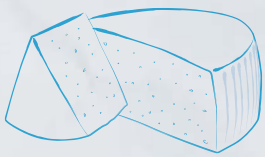
YouTube

RICETTA AL PECORINO SARDO DOP:
invia la tua ricetta entro
e non oltre il 14 Ottobre



RICETTA AL PARMIGIANO-REGGIANO DOP:
invia la tua ricetta entro
e non oltre il 21 Ottobre

RICETTA ALL'ASIAGO DOP:
invia la tua ricetta entro
e non oltre il 28 Ottobre



RICETTA ALLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP:
invia la tua ricetta entro
e non oltre il 04 Novembre

TRE BICCHIERI
il quotidiano dei professionisti del vino
GAMBERO ROSSO

LE RUBRICHE

LETTERE A TRE BICCHIERI

Rocca delle Macie Grazie, Gambero Rosso

Caro Tre Bicchieri,
nel 2013, la mia azienda compirà 40 anni. Fu mio padre Italo, che allora lavorava nel mondo del cinema, a scegliere un terreno in Toscana dove realizzare il suo sogno: avviare un'attività vitivinicola. Nacque così Rocca delle Macìe, a Castellina in Chianti nel cuore del Chianti Classico.
Eravamo negli anni '70 del secolo scorso, quando ancora non si sapeva quanto potessero cambiare la qualità e l'immagine del vino in Italia e quanto se ne sarebbe parlato fuori dai nostri confini.
Ed era lì e in quel momento che mio padre voleva produrre vino, e caparbio e schietto com'era lo voleva fare a modo suo: voleva che fosse il prodotto di quelle colline, che fosse buono e fatto bene, alla portata di tutti, senza artifici e senza scorciatoie. Voleva parlare con la terra e riceverne i frutti migliori. Con lui, e dopo di lui, a Rocca delle Macìe abbiamo continuato a perseguire questi obiettivi.
Con gli attuali quasi 4 milioni di bottiglie l'anno, la produzione di vini Rocca delle Macie è quella che si può definire importante.
I fiori all'occhiello sono i Chianti Classico e la Riserva, che provengono dai nostri migliori vigneti e alcuni Cru. Vini che vengono da una gestione in continua evoluzione perché, grazie alla solidità della nostra struttura, siamo riusciti ad investire in maniera costante anche in questi anni, uno dei periodi più difficili da un punto di vista economico.
Abbiamo rinnovato i nostri vigneti - su 200 ettari non è uno scherzo - ammodernato continuamente le cantine e applicato sistemi di produzione all'avanguardia per essere pronti a fronteggiare i mutamenti che anche in agricoltura stanno diventando sempre più rapidi: oggi è decisamente più complesso stabilire le scelte produttive laddove clima, mercati e problematiche commerciali variano ormai in modo imprevedibile.
E quest'anno il nostro storico Chianti Classico Riserva '09 (250mila bottiglie vendute in enoteca e nella migliore ristorazione) è stato premiato con i Tre Bicchieri della Guida Vini 2013 del Gambero Rosso.
Per noi è stata come una stretta di mano, un riconoscimento alla coerenza: un vanto per me, una dedica a mio padre, una gratificazione per chi lavora con noi da decenni, una garanzia per chi sceglie di bere il nostro vino.

Sergio Zingarelli
Rocca dell Macìe
Castellina in Chianti (SI)

LUNGAROTTI

Lungarotti, ecco il mio nuovo logo

Caro Tre Bicchieri,
tra il momento della degustazione e il momento della pubblicazione sono passati alcuni mesi. Nel frattempo, io ho deciso di fare quello che i manager del marketing chiamano un refresh del marchio. Eccolo qui.
Chiara Lungarotti
Tenuta di Torgiano (Perugia)

Gratorio Scarola - Ciro M.

ATI VITE CAMPAIGN SUPPORTED BY REGULATION EC N. 1234/07 CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO EC N. 1234/07

Losing face is not an option...

SANTA VENERE
VIGNETI E CANTINA

www.santavenere.com

CIRÒ - CALABRIA - ITALIA