VinNatur, a Genova i vini naturali da scoprire e da assaggiare

Saranno oltre 70, provenienti da 14 Regioni italiane oltre che da Francia, Portogallo e Slovenia, i vignaioli che metteranno in esposizione e in degustazione i loro vini alla prossima edizione di **VinNatur. Voluta e e organizzata dall'Associazione Viticoltori Naturali, la manifestazione si svolgerà a Genova, nelle bellissima sede del Palazzo della Borsa Valori, il 7 e 8 febbraio**. In particolare, i banchi d'assaggio saranno I banchi d'assaggio saranno allestiti nella Sala delle Grida, lo spazio dove in origine avvenivano le contrattazioni, un tempo avvenivano le contrattazioni, caratterizzata da uno splendido stile liberty così come tutto l'edificio. VinNatur racconterà quindi il vino naturale attraverso le parole e i fatti di chi lo produce. Vignaioli che hanno scelto di vinificare il proprio vino secondo il protocollo VinNatur, che abolisce l'uso di pesticidi, diserbanti e concimi di derivazione chimica, sia per il terreno sia per le viti, con l'obiettivo di produrre vino attraverso un'agricoltura sana e rispettosa della natura e dell'uomo. Ad accompagnare gli assaggi, anche le eccellenze di piccoli produttori liguri quali il Caseificio Villanostra, il Salumificio Torrigino, la Bruschetta ai Troneggi, il Pane Piuma e il Genovese, "campione" di pesto. La quota di ingresso alla manifestazione, aperta dalle 11 alle 18, è di 15 euro, comprensiva di calice da degustazione e catalogo.