



LA TERRACOTTA E IL VINO 2014

Vino e terracotta, una scelta stilistica unica e un binomio che ricorda risorse lontane della terra di Toscana e ripropone oggi una delle più antiche tecniche di vinificazione nella storia dell'uomo. Nasce per raccontare questa storia "La Terracotta e il Vino 2014" (22-23 Novembre, Impruneta, Fornace Agresti), 1^a Convention Internazionale sull'uso della terracotta in enologia, promossa dalla fornace **Artenova di Leonardo Parisi**, azienda leader nella produzione di grandi giare da vino, realizzate a mano, con la pregiatissima terra di Impruneta. L'appuntamento che è aperto a tutti offre un confronto tra esperienze ma anche stili di pensiero, pratiche e visioni di produttori vinicoli dal mondo. Per due giorni all'interno della fornace Agresti ci si potrà dedicare ad assaggi e degustazioni tra i banchi con la possibilità anche di acquistare vini bianchi e rossi direttamente dai produttori italiani e esteri. L'ingresso è regolato dall'acquisto di un calice di vino (12 Euro).

Info: Fornace Artenova, tel. 0552012316

Sito ufficiale dell'evento:

<http://giare.terracotta-artenova.com>

Rimani in contatto con noi durante l'evento

#terracottaevino2014

Seguici su Facebook

www.facebook.com/artenovaterrecotte.com

Twitter: @ArtenovaInfo

Google Plus: Artenova Terrecotte

