

Il piatto ricco del cibo italiano

13 miliardi di euro



Il valore complessivo della produzione agroalimentare italiana. Fonte: Elaborazione Tre Bicchieri su dati Federalimentare.

Anno 1 - n. 38 - venerdì 17/12/2010 - S. Giovanni



www.gualaclosures.com
www.savethewines.com



Dalla Vite alla Vite.

Guala Closures Group

Bianco & Rosso

"Fai bere ai tuoi clienti vini locali e ti faccio pagare meno tasse comunali". Questo il messaggio lanciato oggi dalle colonne del Corriere della Sera dal Comune di Frascati (che rientra nell'area vitivinicola del Frascati Doc). "Ogni ristoratore che, fatture e scontrini fiscali alla mano, ci dimostrerà di aver servito ai clienti Frascati Doc, otterrà uno sconto sulle tasse per l'occupazione di suolo pubblico", ha spiegato l'assessore alle attività produttive Marco Romolo. Gli sconti saranno pari al 20% dell'importo fiscale da pagare. Da una prima rilevazione avrebbero intenzione di aderire all'iniziativa il 75% dei locali pubblici del comune alle porte di Roma. Mica male, come si dice.

L'idea ci sembra intelligente (anche se noi del Gambero Rosso siamo, per quanto riguarda il vino contrari al km zero). E' un esempio di buona amministrazione. "Beniteso - spiega sempre al Corriere della Sera l'assessore comunale di Frascati - la nostra proposta è accompagnata da una azione importante di educazione al bere consapevole: bere i vini di Frascati sapendo che cosa si beve e come si deve bere. A questo uniamo la cucina, i prodotti tipici, la ricchezza della cultura popolare contadina che ancora ci guida, la cui conoscenza entrerà tra i requisiti di idoneità anche per il rilascio di nuove licenze commerciali". Il territorio vince.

TRE BICCHIERI@

COME RICEVERE QUESTO GIORNALE

Tre Bicchieri è il primo quotidiano dedicato ai professionisti del vino e alla "wine economy". Nasce dalla competenza e dall'esperienza del Gambero Rosso. E' un quotidiano on line (come saranno presto tutti i quotidiani). Per riceverlo basta lasciare i propri dati e la propria mail scrivendo a: trebicchieriquotidiano@gamberorosso.it

SPUMANTE 2011 GUIDA DEL GAMBERO

Due mila assaggi per 330 cuvèe (149 raccomandate per il rapporto qualità-prezzo). Sabato e domenica alle Città del Gusto.

Magnifiche bollicine Grandi degustazioni a Roma e Napoli



di Giuseppe Carrus

Bollicine d'Italia, la guida del Gambero Rosso dedicata alla spumantistica italiana, verrà presentata domani (sabato 18 dicembre alle ore 19) alla Città del Gusto di Roma e domenica alla Città del Gusto di Napoli. L'edizione, nata nel 1994 ed erede di Spumanti d'Italia, è il riferimento indispensabile per tutti quelli che amano, comprano e bevono spumanti italiani. Quest'anno compie 18 anni, arriva quindi alla maggiore età e si presenta nella versione più

Segue a pag. 2 >>>

laVIGNETTA



Per gentile concessione di Movimento Turismo del Vino Friuli ideatore del concorso Spirito di Vino. (www.cantineaperte.info).

IL NATALE DI NONSOLOVINO

Un viaggio in Borgogna *

Regalerei un vino del mio amico Fabio Montrasi - anche lui architetto - proprietario assieme a Claire Gazeau dello Chateau des Rontets in Borgogna. E' un modo per mettere in connessione due terroir d'eccellenza come l'Etna e la Borgogna che hanno validi argomenti con cui dialogare. Che cosa vorrei riceve-

re? Come tutti i produttori di vino sono affascinato dalla Francia. Mi piacerebbe ricevere in regalo un bel viaggio nelle terre di Borgogna.

* **Girolamo Russo**
Azienda Girolamo Russo
Castiglione di Sicilia
(Catania)

laGIORNATA



Nuova Doc e nuova Igt

a pag.

3

• Spoleto e Terrazze dell'Imperiese tra i grandi vini.

Vino e cibo tutto in rosa



• Premio alle donne rurali e alle siciliane del vino.

a pag.

3



Buonitalia buone idee

a pag.

3

• Il presidente promette il risanamento del bilancio.

Spagnoli, bevete



• Campagna pubblicitaria per spingere i consumi.

a pag.

5



"Quando non c'è energia non c'è colore,
non c'è forma, non c'è vita"

- Michelangelo Merisi detto il Caravaggio -

www.galaenergia.it



TRE BICCHIERI

il quotidiano dei professionisti del vino

GAMBERO ROSSO

Direttore responsabile Daniele Cemilli
Direttore editoriale esecutivo Carlo Ottaviano

Redazione Giuseppe Corsentino 06 55112244
 mail: newsletter@gamberorosso.it

Gambero Rosso Holding spa
 Via Enrico Fermi 161 - 00146 Roma
Progetto grafico Ercoreativity (Enrico Redaelli) Milano



OSCAR DELLE BOLLICINE

Continua da pag. 1 >>>

ricca di sempre. Oltre 330 le cuvée commentate, tutte corredate dei dati del produttore, del metodo utilizzato per la spumantizzazione, del prezzo medio in enoteca e della relativa etichetta. Si tratta di una selezione ottenuta grazie agli oltre 2mila assaggi fatti nelle degustazioni di Vini d'Italia. È la fotografia di un comparto che non conosce crisi: 350 milioni di bottiglie prodotte in tutta Italia e un export che da anni si contraddistingue per il segno positivo. Un mercato vincente grazie all'alta qualità e all'attenzione dei produttori riguardo ai prezzi. Ed è proprio questo che Bollicine d'Italia mette in evidenza: 149 etichette vengono premiate con l'Oscar per il rapporto qualità/prezzo. Ma la vera novità di quest'anno è rappresentata dagli Oscar tra gli Oscar. Sono le sette etichette particolarmente significative per qualità, tipicità, storicità e aderenza al terroir. Ne è stata scelta una per ogni macroarea a dimostrare che, oltre alle zone da anni particolarmente vocate per la produzione spumantistica ci sono altri territori che stanno emergendo con risultati più che incoraggianti. Un esempio ci è dato dalla cantina Sergio Mottura di Civitella d'Agliano in provincia di Frosinone. Il suo Brut è una vera delizia. E che dire della Ribolla Gialla Brut di Collavini, eccezionale espressione di un vitigno autoctono in terra friulana? Ovviamente non mancano i grandi classici come il Prosecco in Veneto che è protagonista della neonata Docg Valdobbiadene di cui Adami col Vigneto Giardino è un valido portabandiera o il Trento Mach Riserva del Fondatore dell'Istituto San Michele all'Adige. L'Alto Adige si conferma terra da tenere sott'occhio anche se la produzione è minima. Provate l'Hausmannhof di Haderburg e ci darete ragione. In Lombardia, terra di Franciacorta e Oltrepò, il premio va alla Cuvée Imperiale della cantina Berlucchi, mentre è la prestigiosa azienda astigiana Borgo Maragliano a salire sul gradino più alto del podio con l'ottimo Giuseppe Galiano Brut. Un panorama di tutto rispetto insomma, che non può che meritare un grande brindisi.



GIUSEPPE GALLIANO BRUT '06 LA MANO ESPERTA DI CARLO

Il Giuseppe Galiano Brut (16 euro, 12.500 bottiglie prodotte) di Borgo Maragliano (www.borgomaragliano.com) è la punta di diamante del listino; composto da Pinot nero (80%) fermentato e affinato in acciaio e chardonnay lavorato in barrique, risulta complesso e potente, senza nulla perdere in termini di armonia. In particolare l'annata '06 si distingue per finezza e profondità. La mano di Carlo Galiano sulle bollicine è tale che consigliamo anche il Moscato Spumante e le poche bottiglie di Riserva (attualmente in vendita i magnum di Giuseppe Galiano 1997 degorgiati nel 2009).



CUVÉE IMPERIALE BRUT BERLUCCHI, CHE ETICHETTA

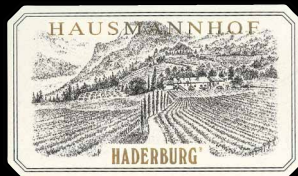
Se i Franciacorta della Guido Berlucchi & C. (www.berlucchi.it) fanno parlare molto di sé, va ricordato che il successo nasce con la Cuvée Imperiale Brut (12 euro, 3.400.000 bottiglie prodotte), che in qualche modo, con la sua ampia tiratura, ha iniziato gli italiani al gusto complesso del metodo classico.

Nasce da una cuvée di Chardonnay (75%) e Pinot nero provenienti da vigneti di Franciacorta, Trentino e Oltrepò Pavese. Matura oltre due anni sui lieviti, e si presenta con profumi eleganti e intensi di frutta e crosta di pane, e al palato fa mostra di eccellente freschezza e pulizia.



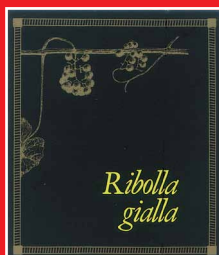
A.A. SPUMANTE HAUSMANNHOF IL RITMO NATURALE DELLA VITE

L'Hausmannhof è un'ottima bollicina prodotta da Haderburg (www.haderburg.it), un'azienda che nasce nel 1977 quando Alois Ochsenreiter decise di creare una realtà spumantistica che guardava solo alla produzione di qualità. La Riserva del millesimo 2000 (25 euro, 4mila bottiglie prodotte) sembra dimostrare questo: sapida, con le consuete note mature, quasi fané, ma con uno sviluppo al palato di grande energia e distensione. Il naso è giocato su toni di pera, pan brioche ed erbe aromatiche. Il palato è lungo, profondo, strutturato, e di indubbio fascino.



RIBOLLA GIALLA BRUT '06 I COLLAVINI HANNO "METODO"

È veramente deliziosa la Ribolla Gialla Brut, uno spumante prodotto dall'azienda Collavini (www.collavini.it). La cantina porta ancora il nome del capostipite Eugenio che la fondò nel 1896. Negli anni '70 le proprietà si arricchirono ad opera di Manlio Collavini con l'acquisizione di un antico maniero del XVI secolo che diventò dimora della famiglia e sede delle cantine, nel centro di Como di Rosazzo. A lui va attribuito il successo della spumantizzazione di questo Brut con una tecnica innovativa denominata "metodo Collavini".



TRENTO MACH RISERVA '06 LE BOLLICINE DEL FONDATORE

L'Istituto di San Michele all'Adige (www.ismaa.it) è nato come scuola agraria asburgica quasi 140 anni fa. Ora è una fondazione di ricerca. Validissima questa Riserva proposta, un Trento '06 dedicato al fondatore Edmondo Mach (25 euro, 4.500 bottiglie prodotte). Al sorso è dominato da note boisé, ma è anche ricco di sapidità e freschezza. Molto intrigante il finale giocato sul filo di un contrasto dolce-amaro mai risolto. Siamo pronti a scommettere sul potenziale d'invecchiamento di questo vino proposto, tra l'altro, a un prezzo onesto.



VALDOBBIADENE DRY RIVE '09 LA VIGNA STORICA DI FAMIGLIA

Questo eccellente Valdobbiadene Dry Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino (11 euro, 20.000 bottiglie prodotte) nasce dal vigneto storico che la famiglia Adami (www.adamisumanti.it) acquistò dai conti Balbi Valier, a Colbertaldo. Splendida la vigna, ripida e ben esposta, eccellente il vino, vera e propria bandiera di questa cantina: il millesimo '09 è ricchissimo dei classici profumi di frutta tropicale, salvia, mela e glicine, è finissimo nel perlage, avvolgente, dolce e carezzevole.



SERGIO MOTTURA BRUT '05 UVE BIANCHE E BIOLOGICHE

Sergio Mottura (www.motturasergio.it) lavora in modo biologico sulle colline che circondano Civitella d'Agliano, una zona storicamente vocata per la produzione di uve bianche, da molto prima che diventasse di moda. All'interno della gamma troviamo un Metodo Classico davvero buono, il Sergio Mottura Brut '05 (22 euro, 4.000 bottiglie prodotte), in una delle migliori versioni di questi ultimi anni. È un Blanc de Blancs elegante, nei suoi aromi di crosta di pane e dolci da forno, e dal palato ricco, persistente, con note floreali e di pesca bianca.



Nuova Doc (Spoleto), nuova Igt (Imperiese) e tante modifiche al Comitato Vini

■ Cambia il disciplinare della Doc Bolgheri e Bolgheri Sassicaia. Lo ha deciso il Comitato vini di ieri. La modifica, contrastata da una minoranza di produttori, prevede l'ingresso dei vini da monovitigni e non solo da blend. Via libera del Comitato alla nuova Doc Spoleto che prevede le tipologie bianco, Trebbiano spoletino, spumante e Passito; modificate anche le Doc Colli del Trasimeno e Lago di Corbara. Accolta per la Regione Liguria, riconosci-

mento a Igt dei vini Terrazze dell'Imperiese (bianco, rosso, rosato, frizzante e passito). Modificata la Doc Brachetto d'Acqui o Acqui che ha inserito la versione passito. Per la Toscana, cambia il disciplinare della Doc Montecarlo (Lucca) con l'inserimento di tipologie con indicazione di vitigno e composizione ampelografica; modifiche anche alla Doc Colline Lucchesi sui vitigni delle tipologie bianco e rosso. Ancora in stand by la discussione sull'Erbaluce.



Il neopresidente di Buonitalia Applicherò il metodo Mediaset

■ Soldi quasi finiti per Buonitalia, l'ente creato nel 2003 per promuovere il made in Italy agroalimentare nel mondo. L'agenzia di stampa "il Velino" raccoglie l'allarme del neopresidente Rodrigo Cipriani (foto): "La parola d'ordine è riorganizzazione e per il rilancio userò il know how che eredito da Mediaset". (Cipriani vi ha lavorato a lungo: ndr). Mancano all'appello 25 milioni di euro, la metà dei fondi relativi ai progetti già definiti. Ma senza l'ok di Galan, Buonitalia potrà sopravvivere pagando gli stipendi solo fino al 2012. Da definire il budget 2011 (tra i 12-15 milioni di euro).

AGRICOLTURA IN ROSA PREMI & SERATE

Giornata mondiale delle donne rurali: cinque premiate. Pomeriggio con 28 donne siciliane "signore del vino"

Vino & cibo, ecco i tesori d'Italia fatti dalle donne

di Loredana Sottile

Venerdì "agro-rosa". Doppio appuntamento, oggi a Roma, per la Giornata Mondiale della Donna Rurale. Mattinata al Ministero dell'Agricoltura con il convegno "Un futuro sostenibile con le donne rurali" a cura dell'ONILFA - Osservatorio Nazionale per l'Imprenditoria ed il Lavoro Femminile in

Agricoltura del Mipaf, e con la consegna da parte del ministro Giancarlo Galan del Premio De@Terra a cinque imprenditrici: Mimma Cavallo, Masseria Morrone di Ostuni (olio Dop e specialità del Salento); Manuela Cozzi, Bioagriturismo La Porta dei Parchi ad Anversa degli Abruzzi (pecorini e salami); Cristina Garetto, azienda Cecchetto Giorgio nel Tre-

vigiano (Raboso e vini del Piave); Ninfa Gumina, Cantina Don Tomasi in provincia di Palermo (vini biologici); Caterina Nocera dell'azienda "agriRiggio" di Reggio Calabria (salami calabresi). Citazione speciale anche per Maria Monte dell'azienda agricola Monte di Monreale (frutta); Sofia Trentini per l'azienda del Ferrarese che porta il suo nome (uva e frutta), e Paola Ortensi da sempre impegnata a sostegno dell'imprenditoria femminile. Pomeriggio all'insegna della sicilianità: 28 donne del vino in rappresentanza di 16 territori dell'Isola sono le protagoniste a Palazzo Ruggieri dell'evento "Donne, territorio e vini di Sicilia" organizzato dall'Istituto Regionale della Vite e del Vino. Portabandiera dell'enologia al femminile dell'Isola è la zona del Trapanese: da qui vengono Caterina Tambarello per Cantine Pellegrino, Silvana Conte per Alambicco di Sicilia e Annamaria e Clara Sala per Tenuta Gorgi-Tondi; da Segesta Francesca Tonnino per Cantine Tonnino, Stefania Lena per l'a-



Il ministro dell'Agricoltura Giancarlo Galan e il logo di Onilfa, l'osservatorio dell'imprenditoria femminile. A sinistra, il manifesto dell'evento dedicato alle donne del vino siciliano.

zienda Fatascià e Rita Russo per Limonio; da Pantelleria Josè Rallo per Donnafugata; da Trapani Vinzia di Gaetano per Firriato, e Lilly Fazio per Fazio Casa Vinicola. Le timoniere dell'enologia di Vittoria sono Arianna Occhipinti per Occhipinti e Gaetana Jacono per Valle dell'Acate. Da Messina per la doc Faro Enza La Fauci, per la doc Mamertino

Nancy Astone della Cantina Cambria e Flora Mondello della Gagliò Vignaioli e per la doc Malvasia delle Lipari Paola Lantieri dell'azienda Punta dell'Ufala. Dall'Etna Mariangela Cambria per Cottanera, Silvia Maestrelli per Tenuta di Fessina, Margherita Platania per Feudo Cavaliere e Alice Bonaccorsi per ValCerasa. In rappresentanza di Terre Sicane Marilena Barbera per Cantine Barbera e Francesca Planeta per Planeta. Mentre Agrigento è rappresentata da Carolina Cucurullo per Masseria del Feudo. Ambasciatrici enologiche di Noto Carmela Di Bella per Icone Italian Wines e Francesca Curto per Curto Antica Azienda Agraria. Infine da Piazza Armerina Laura Savoca per Tenute Gigliotto, da Siracusa Carmella Pupillo per l'Azienda Pupillo e da Monreale Mirella Tamburello per la Cantina Tamburello.

MORGAN ASSESSORE ALL'EBBREZZA

Il cantante Marco Castoldi, in arte Morgan, ha accettato la proposta di Vittorio Sgarbi di ricoprire la carica di assessore all'Ebbrezza a Salemi. L'artista, che si è detto intrigato dalle iniziative di Sgarbi, sarà a Salemi sabato e domenica per partecipare alla seconda edizione di "Benedivino" (la festa per promuovere le eccellenze del vino siciliano) e all'inaugurazione al Palazzo dei Musei dell'esposizione dell'opera "Femme au chat assise dans un fauteuil" (Donna con gatto) di Picasso.

ANCI-GAMBERO COMUNICARE IL TERRITORIO

Partire dalla consapevolezza che le tradizioni enogastronomiche locali rappresentano una leva strategica per comunicare e promuovere i territori. Da qui il Workshop Anci-Gambero Rosso "Promuovere e comunicare il territorio. Enogastronomia e cultura come strategia di comunicazione" che si terrà il 28 e il 29 gennaio 2011 alla Città del Gusto di Roma. Il workshop, rivolto allo staff di comunicazione dei Comuni, vedrà la partecipazione di professionisti della comunicazione, opinion leader, giornalisti.



ROMA, Venerdì 17 Dicembre 2010 DONNE, TERRITORI E VINI DI SICILIA



Berebene low cost 2011 su iPhone e iPad

2600 vini a prezzi giusti e quasi 600 vini con il miglior rapporto qualità prezzo

Disponibile su App Store

www.gualaclosures.com

www.savethewines.com



3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1

Dalla Vite alla Vite.

**OLTRE 3 MILIARDI DI CHIUSURE A VITE
PER IL VINO VENDUTE NELL'ULTIMO ANNO.**

Dal 1954 Guala Closures Group soddisfa le esigenze delle più prestigiose case vinicole, in Italia e nel mondo, personalizzandone le chiusure con una gamma infinita di colori, forme, dimensioni e materiali. Attraverso le più avanzate tecnologie di serigrafia, stampa a caldo, litografia, offset e stampa a rilievo, il Gruppo è in grado di creare per i propri clienti un'identità di marca inconfondibile, elemento fondamentale di una politica di marketing di successo. Più di 2.000 managers, professionisti e tecnici uniti da un'unica passione: proteggere la qualità del vino attraverso una costante ricerca e innovazione che ha portato il Gruppo ad introdurre, per primi sul mercato, una chiusura a vite dotata di banda "Tamper Evident" contro la contraffazione del vino.

 *Guala Closures Group*

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 Bargonni, 8 00153 Roma
tel. 06 68896911 mail: poster@poster-pr.it
Piera Allegretti 06 68896932 allegretti@poster-pr.it
Caterina Giordano 06 68896904 cgiordano@poster-pr.it

DAL MARE AL MUSEO

Il Veuve Cliquot riemerso dal Mar Baltico torna a casa. La storica cantina Veuve Cliquot a Reims, rende omaggio al suo champagne riemerso dopo quasi due secoli dal fondo del mare. E' stata allestita una sala che esporrà una delle bottiglie ritrovate il 16 luglio, in un relitto a cinquanta metri di profondità, nell'arcipelago delle isole Aland (Finlandia).

Attenti a www.1855.com, ordini il Bordeaux ma non arriva

■ Pregiate bottiglie di vino francese ordinate on line e mai arrivate ai clienti. 1855.com è un sito francese di shopping on line di vino (presidente Emeric Sauty de Chalon, foto) di cui, secondo Decanter, bisognerebbe cominciare a diffidare. Secondo la rivista britannica sarebbero almeno 55 i casi di frode rilevati solo nell'ultimo anno. 55 clienti che hanno ordinato e pagato bottiglie di Bordeaux e che non le hanno mai ricevute. In particolare cinque clienti sarebbero ancora in attesa parecchie bottiglie di Carruades de Lafite dopo aver dovuto sborsare, tra a giugno e luglio di quest'anno, un ulteriore supplemento di 58 euro per la consegna (promessa in tre settimane).



Vino cileno primo al mondo E' l'obiettivo del 2020

■ Il Cile diventerà il più grande esportatore al mondo di vino entro il 2020. E' l'obiettivo del piano messo a punto dall'Asociacion de Vinos de Chile (il consorzio dei produttori cileni). Piano che prevede il rafforzamento del brand "Vini del Cile".
Comunque, per raggiungere questo obiettivo, il Cile dovrà raddoppiare le vendite nei prossimi dieci anni. In questo caso il valore della quota di mercato del vino cileno salirebbe a 2,3 miliardi di euro (con un tasso di crescita annuo del 9,2%).

VINO & PROMOZIONE

BUONE PRATICHE

Per la prima volta produttori e organizzazioni vinicole si mettono insieme per rilanciare il consumo del vino. Un esempio anche per il sistema Italia.

Cari spagnoli, bevete per favor

di Martina Zanetti

I produttori di vino spagnoli fanno fronte comune per lanciare una campagna di informazione con lo slogan: "Chi sa bere sa vivere". La Federacion Espanola del Vino (FEV, organizzazione dei produttori spagnoli, l'equivalente della nostra Uiv) e la Conferencia Espanola de Cosejos Reguladores Vitivinícolas (organizzazione che

rappresenta le denominazioni di origine, quello che in Italia è la Federdoc) hanno raggiunto, per la prima volta, un accordo di collaborazione. Scopo: promuovere il consumo consapevole di vino sul mercato interno. Sebbene la Spagna sia il terzo produttore al mondo di vino dopo Francia e Italia, il consumo pro capite registra tassi molto bassi, specie negli ultimi

tempi. Le due organizzazioni riunite hanno chiesto sostegno finanziario al Ministero dell'Ambiente e dello Sviluppo Rurale e all'Unione Europea. L'Unione Europea già in precedenza aveva stanziato dei fondi destinati a Spagna, Italia e Francia per campagne di informazione e promozione del vino.



Uno dei "visual" della campagna di comunicazione dei produttori di vino spagnoli.



GALA S.p.A.,

nata a seguito della liberalizzazione del mercato elettrico attuata nel 1999, opera nel settore dell'energia ed ha per oggetto sociale:

- la commercializzazione dell'energia elettrica e del gas (quest'ultimo dal 2011)
- lo sviluppo di servizi per il risparmio energetico
- la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili

GALA è sinonimo di energia pulita: infatti è in grado di fornire ai propri clienti energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili ed assisterli per individuare gli interventi che possono effettivamente ridurre i consumi (i costi) energetici. Il settore enologico, anche al fine di competere con maggiore possibilità di successo sui mercati internazionali, vive con grandissima attenzione l'esigenza di orientare la produzione del vino in tutta la sua filiera verso processi altamente qualificati ed ecologici e di ridurre i costi. Una importante componente dei costi è rappresentata dal consumo di energia elettrica.

GALA, in occasione dell'evento "Tre bicchieri" della Guida dei Vini d'Italia 2011 del Gambero Rosso, ha messo a punto per le aziende che operano nel settore enologico una proposta molto interessante denominata "Winenergy D.O.C." che prevede la fornitura di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili con tariffe particolarmente competitive, studiate sulla stagionalità dei consumi di energia che caratterizza questa tipologia di utenze.

Vi invitiamo ad inviare copia della Vostra bolletta energetica a **GALA** che Vi dirà quanto risparmiate con la tariffa "Winenergy D.O.C." messa a punto specificatamente per le aziende che operano nel settore viti-vinicolo, le quali potranno sottolineare nelle proprie iniziative promozionali che utilizzano nei processi per la produzione del vino esclusivamente energia pulita generata da fonti rinnovabili.

PER CONOSCERE MEGLIO GALA, VISITATE IL NOSTRO SITO

» www.galaenergia.it

ROSSO

1408
1469
1470
1471
1472



**CHIANTI DOCG 2009, CHIANTI CLASSICO DOCG 2008,
TOSCANA IGT 2005: UNA STORIA, GRANDI VINI.**

Una storia fatta di piccoli gesti quotidiani e straordinari, di passione, di progetti e di idee sempre nuove. Banca Monte dei Paschi di Siena è la prima nel mondo a presentare una linea di vini firmata dal suo sigillo e dal suo anno di fondazione: 1472.



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472