I vini bio protagonisti al ViNoi di Firenze

scritto da Francesca Badiali | 24/01/2017

Domenica 26 febbraio, a Firenze, si svolge ViNoi 2017, una degustazione di vini biologici, biodinamici, naturali e artigianali proposti da oltre 20 produttori italiani dal nord al sud della penisola.

Per i **wine lover** è stata annunciata un'intera giornata fiorentina, dedicata ai vini biologici, biodinamici e naturali, in cui poter degustare **oltre 100 etichette** e incontrare i relativi produttori: questo è il programma della seconda edizione di **ViNoi**, che promette di replicare il successo dello scorso anno.

Domenica 26 febbraio, nel moderno open space **Uoll Loft**, poco distante dalla Stazione Santa Maria Novella di Firenze, più di 20 artigiani vignaioli provenienti dalle principali regioni vitivinicole della penisola, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, passando dalla Toscana, faranno tappa al **ViNoi**.

Il programma del ViNoi 2017

Verranno presentati i vini, tutti realizzati con un occhio di riguardo all'ambiente, grazie a un processo di produzione che elimina quelle pratiche poco rispettose nei confronti della natura, una risorsa da valorizzare e proteggere costantemente. La consapevolezza ambientale, infatti, è un punto centrale per gli organizzatori di ViNoi che, durante i loro eventi, si propongono proprio di sensibilizzare il consumatore, indirizzandolo anche verso l'acquisto alternativo e sostenibile.

A partire dalle 11.00, si darà il via alle degustazioni, interfacciandosi direttamente con i vignaioli, veri protagonisti della giornata, che con pazienza ed impegno lavorano quotdianamente per portare avanti un progetto di artigianato enologico, al quale credono e che vogliono far conoscere al pubblico.

La stampa e gli operatori del settore, potranno partecipare ad interessanti degustazioni "alla cieca", che saranno a numero chiuso, esclusivamente su prenotazione (info@vinoi.it). Durante questi momenti verranno messe sul banco d'assaggio diverse etichette per un confronto su annate, vitigni e territori che porterà ad avere una panoramica completa sul sempre più rilevante segmento produttivo dell'enologia naturale.

Sarà possibile anche degustare alcuni **prodotti tipici realizzati da aziende biologiche italiane** in uno spazio dedicato.

L'evento si concluderà con una **selezione di distillati** e liquori dell'azienda biologica ligure **Origine-Green Spirts** che proporrà uno spettacolo di OrganicMixology.

ViNoi – Creativi, per Natura.
Dove: Firenze, c/o Uoll Loft, via Renato Fantoni
Quando: 26 febbraio 2017
Orario: 11.00
Ingressi, prevendite e accrediti: info@vinoi.it
Cell: 340 2310178 – 349 6489181
ViNoi FB: **www.facebook.com/vinoi.it**

[mappress mapid="224"]