

CHI SIAMO

AutoctonO nasce nel 2000 per valorizzare i vini derivanti da vitigni autoctoni italiani attraverso la realizzazione di eventi di comunicazione sul vino rivolti ad appassionati, a operatori del settore e a gruppi aziendali interessati a nuove forme di intrattenimento culturale.

Da allora, promuoviamo la nostra attività con l'organizzazione di Degustazioni, Banchi d'Assaggio e Monografie specifiche.

In ambito aziendale, ci occupiamo dell'organizzazione e realizzazione di eventi di intrattenimento legati al vino italiano e alla tradizione enogastronomica nazionale, in occasione di convention e riunioni di lavoro. Dal piccolo corso di degustazione, alla cena commentata, ai giochi sul vino.

Nel corso del 2005 abbiamo realizzato più di 100 eventi su tutto il territorio nazionale, entrando in contatto con migliaia di appassionati, valorizzando e promuovendo oltre 150 vitigni autoctoni italiani - dalle varietà più note alle autentiche "reliquie" - veri e autentici protagonisti di ogni momento di incontro.

Antonio Cardetta
Christian Fabrizio



La costa siciliana vista da Erice (TP)



Mescita a Bertinoro (FC)

Comunicare il vino

C'era un tempo in cui la conoscenza del vino riguardava solo una ristretta cerchia di persone che, per professione o passione, rappresentavano i "depositari del sapere" sui più importanti territori viticoli, sui vini che da essi provengono e sui maggiori interpreti di ogni denominazione. Erano tempi in cui il vino si raccontava solo nell'ambito di piccoli gruppi, spesso alla presenza del produttore che ne raccontava la storia, aiutando i presenti a interpretare il prodotto nelle sue peculiarità. Circa vent'anni fa, poi, tutto è cambiato. Sotto la crescente spinta di un pubblico incuriosito dall'opera di divulgazione di alcune realtà dedicate alla cultura enogastronomica, il vino è uscito dai salotti e ha iniziato a far parlare sempre più di sé nelle sue caratteristiche più evidenti - quelle organolettiche - favorendo così il diffondersi di un linguaggio tecnico dal



La piazza di Bertinoro

forte contenuto metaforico ed evocativo. È stato il trionfo dell'approccio emozionale al vino, tanto intrigante quanto "debole" nella sua incapacità di trasmettere al pubblico i contenuti più importanti del prodotto. Ora il consumatore è più attento, più smalizzato e più esigente. E chiede a gran voce che gli vengano fornite le informazioni necessarie per scegliere come, quando e perché bere un vino piuttosto che un altro. In cosa cercare, ed auspicabilmente trovare, la sua vera natura. Noi da sei anni cerchiamo di fare questo in tutti i modi possibili, portando la cultura della vite e del vino in ogni angolo del Paese. Ci auguriamo che **Vitinerà** - nel cui richiamo alla "vite itinerante" risiede l'essenza stessa della nostra attività - costituisca un valido strumento nel raggiungimento di questo obiettivo. Buona lettura!

INDICE

2 EVENTI PROMOZIONALI
AutoctonO al MiWine
Profilo delle 10 Aziende presentate allo stand AutoctonO

4 BANCHI D'ASSAGGIO
APPROFONDIMENTO Speciale Sud: la Puglia
Calendario Banchi



La ricetta di Settembre

5 VINO IN PIAZZA
VIP a Milano
Calendario 4a edizione

6 EVENTI AZIENDALI
Resoconto eventi



APPROFONDIMENTO Sapori di Sardegna

7 PROPOSTE
Toscana Rosso IGT Ciliegio Giove
Acquista on-line
Abbinamenti d'Autore

8 I PROSSIMI EVENTI
Calendario Settembre-Dicembre

EVENTI PROMOZIONALI

Per Aziende vitivinicole, Consorzi, Associazioni di produttori ed Enti di tutela territoriale, AutoctonO ha sviluppato, in collaborazione con i più autorevoli partner del settore, un "pacchetto" di servizi di promozione costituito dallo svolgimento di numerose attività di valorizzazione dell'eno-gastronomia locale nell'ambito di serate destinate agli appassionati, degustazioni pubbliche, eventi di presentazione rivolti ad operatori e spazio informativo sul proprio sito internet e su tutti i suoi organi di comunicazione istituzionale.

Questi gli eventi del secondo quadrimestre 2006:



AutoctonO al MiWine



In occasione del MiWine, la 2° Esposizione Professionale del Vino e dei Distillati che si è svolta dal 12 al 14 Giugno presso il nuovo Polo Fieristico di Rho, **AutoctonO** era presente con un proprio stand, dedicato alla presentazione dei vini di 10 Aziende selezionate sul territorio nazionale.

Tali Aziende, da tempo impegnate nella valorizzazione dei vitigni autoctoni di varie Regioni d'Italia, hanno affidato ad AutoctonO il compito di descrivere i propri vini, fornendo agli operatori interessati ogni tipo di informazione relativa ai prodotti e gli estremi per venire contattate direttamente.

Una funzione di supporto alla comunicazione, dunque, che ha consentito ad alcune Aziende non presenti direttamente in Fiera di comparire comunque nel catalogo degli espositori, destando la curiosità di un grande numero di visitatori, attirati dal contenuto innovativo del servizio da noi fornito.

Ecco il profilo delle 10 Aziende presentate e la descrizione dei vini in miscita nel nostro stand:

CAMPO BARGELLO

L'Azienda **Campo Bargello**, di proprietà della signora Marta Matteini e del marito Marco Querci, è situata in Maremma, nel Sud-Ovest della Toscana, nel comune di Massa Marittima (GR). Il nome **Campo Bargello** deriva dal nome della collina dove sono situati l'oliveto e parte del nuovo vigneto.

Oltre alla produzione di vini, l'Azienda realizza un ottimo olio extravergine di oliva da un oliveto di proprietà costituito da circa 850 piante di circa 20 anni. Tutti i prodotti sono acquistabili direttamente in Azienda.

VINI PRESENTATI

Maremma Toscana IGT Vermentino
Maremma Toscana IGT Rosso Alicante
Monteregio di Massa Marittima DOC

CASCINA GILLI

I vigneti della **Cascina Gilli** si estendono su una superficie di 24 ettari, di cui 10 di proprietà. I terreni sono prevalentemente costituiti da argille bianche. Fin dalla sua fondazione, l'Azienda punta alla riqualificazione dei vini tipici della zona: la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, la Barbera e la Freisa, proposta in diverse versioni.

La composizione dei terreni si rivela infatti particolarmente adatta alla coltivazione di varietà semi-aromatiche, consentendo la realizzazione di prodotti nel contempo fragranti e strutturati.

VINI PRESENTATI

Freisa d'Asti DOC Luna di Maggio
Barbera d'Asti DOC Vigna delle More
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

EVENTI PROMOZIONALI



Le Cantine di **Cristiano Guttarolo** sono situate a Gioia del Colle, epicentro dell'omonima DOC. Il territorio è quello delle Murge baresi, caratterizzate da terreni a forte componente ferrosa e da climi estivi aridi. La Cantine **Cristiano Guttarolo** sono azienda di fondazione recentissima, il cui titolare Cristiano Guttarolo è arrivato da Salerno, in Campania, portando con sé l'enologo Antonio Di Gruttola e le sue idee estreme di viticoltura ed enologia "naturale" di qualità, attuata senza l'impiego di prodotti di sintesi.

VINI PRESENTATI

Puglia IGT Primitivo di Gioia del Colle
Puglia IGT Primitivo Antello delle Murge



L'Azienda Agricola **Madonna Alta** si trova a Montefalco (PG), dove si estende per circa 50 ettari, coltivati prevalentemente a vigna ed ulivo. Nel 1992 la famiglia Ferraro iniziò l'acquisto dei possedimenti nel territorio di Montefalco, concentrandoli intorno alla Chiesa cinquecentesca denominata "Madonna Alta", prossima alle mura medievali di Montefalco ed edificata a dominio della valle umbra. Nel 2001 iniziò la costruzione della nuova cantina di Pietraiuca, poco distante dal centro storico della città.

VINI PRESENTATI

Colli Martani DOC Grechetto Rosso di Montefalco DOC
Sagrantino di Montefalco DOCG



Il podere La Tartaruga dell'Azienda Agraria **Motta** è situato sui poggi dell'Argentiera, 10 Km a sud di Grosseto, nei pressi del Parco Naturale della Maremma. L'Azienda Agraria **Motta** è gestita dai coniugi Motta, che dal 1987 si dedicano alla produzione di vino, olio e miele. Con l'ausilio di una capannina meteorologica e trappole a feromoni, a tutte le colture aziendali viene applicata la tecnica della Lotta Guidata. La concomitanza di diversi fattori ambientali, permette di ottenere prodotti fortemente peculiari.

VINI PRESENTATI

Toscana IGT Rosso Cilegiolo Giove
Morellino di Scansano DOC
Morellino di Scansano DOC Guerinio



Lasciata all'inizio degli anni '80 la caratteristica cantina situata all'interno dell'Oratorio di S. Rocco, l'Azienda **Nettare dei Santi** si è ora trasferita al culmine della salita della Capra, in una posizione collinare ben esposta e soleggiata. L'Azienda **Nettare dei Santi** è la tipica evoluzione delle piccole aziende contadine degli anni '60 ed è diventata oggi una delle più belle realtà vinicole di San Colombano. I vigneti sono contraddistinti da un'alta densità d'impianto e da una forma di allevamento bassa e poco espansa.

VINI PRESENTATI

Collina del Milanese IGT Bianco N°1
Collina del Milanese IGT Rosso Roverone
Collina del Milanese IGT Passito di Verdea



L'Azienda Agraria Vinicola **Redaelli de Zinis** è situata a Calvagese Riviera, a pochi chilometri da Salò. Villa Redaelli de Zinis venne edificata nel XVIII secolo dal N. H. Alessandro de Zinis, avvocato e giurista. Attorno alla Villa si estende una proprietà agricola di 120 ettari, ove alle colture viticole e foraggere si affianca una rilevante attività zootecnica. La coltivazione delle uve, le tipiche del Garda bresciano, è favorita da particolari fattori climatici e pedologici, propri dell'anfiteatro morenico del Garda.

VINI PRESENTATI

Garda Classico DOC Chiaretto
Garda Classico DOC Groppello di Mocasina
Garda Classico DOC Groppello Riserva Poggio dei Sassi



Le Aziende Agricole **Tamburello** possiedono vigneti sulle colline di Pietragnella e delle Conche d'oro, caratterizzati da un'altitudine ed un'esposizione, che, unitamente alla composizione dei terreni, creano le condizioni ideali alla espressione della tipicità dei vitigni che su in essi sono coltivati. L'Azienda Tamburello, fortemente orientata alla qualità, punta al recupero delle varietà autoctone locali attraverso lo studio delle migliori tecniche agronomiche ed enologiche per valorizzare le loro caratteristiche organolettiche.

VINI PRESENTATI

Monreale DOC Perricone
Pietragavina



La **Tenuta Rovaglia** è situata a Pozzolengo sui dolci rilievi posti a pochi chilometri di distanza dalle sponde bresciane del Garda. La **Tenuta Rovaglia** nasce negli anni '30 dalla passione per la campagna di un industriale tessile svizzero, Federico Zweifel. La Tenuta si amplia poi negli anni '60 per merito del figlio di Federico, Giusto Zweifel, che portava la superficie a circa 100 ettari di cui 15 a vigneto. Negli anni '80, la Tenuta è stata poi completamente trasformata con nuovi vigneti e moderne attrezzature di cantina.

VINI PRESENTATI

Lugana DOC
Lugana DOC Superiore Vigne di Catullo



L'Azienda Agricola **Vercesi del Castellazzo** è posta sulle prime colline dell'Oltrepò Pavese, nel comune di Montù Beccaria, ed ha un'estensione di 20 ettari, con terreni di natura argilloso-marnosa. L'Azienda è gestita dai fratelli Gianmaria e Marco Vercesi che, con il supporto dell'Istituto di Coltivazioni Arboree di Milano, hanno sperimentato con successo l'aumento della densità di impianto e l'impiego di forme di allevamento orientate ad una produzione di alta qualità, con una predilezione per i vitigni autoctoni locali.

VINI PRESENTATI

Provincia di Pavia IGT Rosso Vespolino
Oltrepò Pavese DOC Barbera Clà
Oltrepò Pavese DOC Bonaria Fatila

BANCHI D'ASSAGGIO



in collaborazione con

La Scuola de La Cucina Italiana è nata a Milano nel 1988, con l'intento di diventare punto di incontro operativo e di scambio tra aziende industriali e commerciali, consumatori, operatori del settore ristorativo e della comunicazione, promuovere la diffusione della cultura alimentare italiana.

I *Banchi d'Assaggio* sono degli incontri "a tema" di conoscenza dei vini autoctoni italiani, nei quali, con il commento di un esperto, vengono presentati e degustati alcuni vini in accompagnamento a un piatto unico e un dessert. Entrambe le pietanze sono realizzate dagli chef della Scuola de La Cucina Italiana, partner di Autoctono e sede milanese di svolgimento degli eventi. Alla fine delle serate è inoltre possibile acquistare direttamente i vini degustati.

Ecco il calendario dei Banchi dell'ultimo quadrimestre 2006:

L'APPROFONDIMENTO

Speciale Sud: la Puglia

Da diversi anni l'enologia pugliese sta vivendo una fase di significativa crescita qualitativa, grazie all'adozione di corrette pratiche viticole, ad una sempre maggiore attenzione nella trasformazione delle uve e alla scelta di valorizzare il più possibile le varietà autoctone del territorio. Da questo punto di vista, la Regione può contare su una piattaforma ampelografica molto ampia, ovvero su un grande numero di vitigni indigeni diffusi nelle varie provincie pugliesi. Basti ricordare, fra quelli a bacca bianca, il *Bombino bianco*, il *Bianco di Alessano*, la *Verdeca*, il *Pampanuto* e il *Moscato di Trani*; fra quelli a bacca rossa, il *Negroamaro*, la *Malvasia nera*, l'*Aleatico*, l'*Uva di Troia*, il *Primitivo* e i più rari *Ottavianello*, *Notardomenico*, *Susumaniello* e *Tuccanese*. Per ulteriori informazioni, visitate il nostro sito alla pagina: http://www.autoctono.it/schede_vitigno/schede_vitigno.htm

CALENDARIO BANCHI DELL'ULTIMO QUADRIMESTRE

27 SETTEMBRE EFFETTO SUOLO 2

Quattro nuovi assaggi ci mostrano l'impatto del suolo sui vini.

27 OTTOBRE SPECIALE SUD: LA PUGLIA

Un sorprendente itinerario alla scoperta dei più rari e squisiti vini del Tacco.

17 NOVEMBRE PASSATE AI PASSITI

Una sorprendente panoramica dei migliori passiti italiani e dei loro deliziosi abbinamenti.

15 DICEMBRE I VINI DELLE FESTE

I nostri suggerimenti per brindare sempre... al massimo!

LA RICETTA DI SETTEMBRE

Parmigiana di melanzane

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

- 2 piccole melanzane
- 2 dl di salsa di pomodoro
- 80 g di parmigiano grattugiato
- una mozzarella
- basilico
- olio per friggere
- farina 00
- sale

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 minuti

DIFFICOLTÀ: ■■

PROCEDIMENTO Pulire ed affettare le melanzane preferite (napoletane o violette); spolverarle di sale e lasciar spurgare per qualche ora. Sciacquare e asciugare; infarinare e friggere in olio di arachide ben caldo su ambo i lati. Passare su carta assorbente e verificare la sapidità. In una teglia appena unta di olio alternare strati di melanzana, salsa di pomodoro, formaggi e basilico sino ad esaurimento degli ingredienti. Gratinare in forno caldo per una decina di minuti. Lasciar intiepidire. Servire.



VINO IN PIAZZA



in collaborazione con **Città del Vino**
Associazione Nazionale

Città del Vino è un'associazione nazionale di oltre 550 Comuni a vocazione viticola. Nasce nel 1987 e riunisce paesi e città che danno nome a un vino, che vantano vini a denominazione d'origine o che sono legati al vino per tradizione, storia e cultura.

VIP - **V**ino in **P**iazza nasce con l'intento di offrire agli appassionati l'occasione per conoscere e degustare fino a 40 vini, tutti assolutamente autoctoni, rappresentativi del Nord, Centro e Sud Italia. La selezione dei vini proposti è effettuata grazie alla elezione del "Vitigno della Reciprocità" da parte dei Comuni che aderiscono all'iniziativa; i vini derivanti da tali vitigni, infatti, entrano a far parte del banco d'assaggio riferito all'area geografica di provenienza (Nord, Centro o Sud Italia) e vengono presentati in tutti i Comuni dove si svolge l'iniziativa.

Caratteristica unica della degustazione è la miscela commentata dei vini da parte di personale esperto ed il trasferimento di informazioni attraverso vari strumenti di comunicazione.

Oltre alla degustazione, la proposta di Vino in Piazza prevede, per i Comuni interessati a coinvolgere gli addetti di settore, la realizzazione di una Tavola Rotonda che ha l'obiettivo di offrire un aggiornamento sui principali progetti di ricerca scientifica e sulle più recenti attività di comunicazione sui vitigni autoctoni italiani.

Ecco l'elenco delle tappe di VIP del 2006:

Calendario 4ª edizione 2006

VIP a **Milano**

Come tutti i giri d'Italia che si rispettano, anche quello legato a VIP - Vino In Piazza si concluderà con un tappa milanese. Il 17 e 18 Dicembre, infatti, si terranno a Milano due giornate dedicate alla degustazione dei vini protagonisti dell'edizione VIP 2006 e alla presentazione dei territori dei Comuni e delle Regioni che hanno sostenuto l'iniziativa; è inoltre previsto un Convegno dove verranno illustrati alcuni progetti di valorizzazione, di tutela e salvaguardia delle antiche varietà italiane. La tappa di VIP a Milano è realizzata grazie al contributo di MiWine.



DATA	COMUNE	VITIGNO ELETTO
17 MARZO	MONZA (MI) (Spazio Cinema Anteo)	Tappa promozionale
18/19 MARZO	FIRENZE (Fiera "A Tavola")	Tappa promozionale
19 MARZO	LIMBIATE (MI)	Tappa promozionale
16 APRILE	MONTEFALCO (PG)	Sagrantino
17 APRILE	TORGIANO (PG)	Sangiovese e Canaiolo
12/13/14 MAGGIO	RIVA DEL GARDA (TN)	Tappa promozionale
21 MAGGIO	CERNUSCO S/N (MI)	Tappa promozionale
2 GIUGNO	DUINO AURISINA (TS)	Terrano e Vitovska
4 GIUGNO	CALUSO (TO)	Erbaluce
26/27/28 LUGLIO	TORRIANA (RN)	Sangiovese e Rebola
10 AGOSTO	BERTINORO (FO)	Sangiovese e Pagadebit
19 AGOSTO	CAPALBIO (GR)	Ansonica
19 AGOSTO	MARSALA (TP)	Grillo, Nero d'Avola
20 AGOSTO	MENFI (AG)	Grecanico, Nero d'Avola
21 AGOSTO	PACECO (TP)	Grillo, Nero d'Avola
22 AGOSTO	ERICE (TP)	Catarratto e Inzolia
24 AGOSTO	MONREALE (PA)	Nero d'Avola, Perricone
25 AGOSTO	NOTO (SR)	Moscato bianco, Nero d'Avola
26 AGOSTO	MILAZZO (ME)	Nerello
27 AGOSTO	MILO (CT)	Carricante
9 SETTEMBRE	SONDRIO	Chiavennasca Rossola e Pignola
24 SETTEMBRE	COLLE VAL D'ELSA (SI)	Sangiovese
22 OTTOBRE	CONEGLIANO (TV)	Prosecco e Verdiso
12 NOVEMBRE	SERRAPETRONA (MC)	Vernaccia Nera
17 E 18 DICEMBRE	MILANO (in collab. con Mi Wine)	Tappa promozionale

EVENTI AZIENDALI

Per le Aziende, AutoctonO ha sviluppato un'ampia gamma di servizi di intrattenimento culturale incentrati sul vino, da svolgersi nell'ambito di cene di lavoro, convention e incentive. In questi contesti, le nostre proposte contemplano inviti alla degustazione proposti come aperitivo, cene a tema di eno-gastronomia regionale, giochi del vino, educational sensoriali in aula o intere giornate da svolgersi presso un'azienda vinicola. Non ultimi, i corsi di "Vin Building", nei quali, attraverso l'analisi della filiera produttiva del vino, si sviluppa la capacità dei gruppi di operare come un team efficiente, integrato e coeso. Tali servizi vengono erogati su scala nazionale.

Ecco l'elenco degli eventi aziendali svolti nel secondo quadrimestre 2006:



SIAMO STATI A:

E ABBIAMO PARLATO DI:

MAGGIO

SASSARI

Sapori di Sardegna

CAGLIARI

Sapori di Sardegna

NAPOLI

La Campania in tavola

LIVORNO

I Segreti del Gusto

FIRENZE

Sapori di Toscana

CALENZANO (FI)

I Segreti del Gusto

SIENA

La Toscana in tavola

PERUGIA

Sapori del Centro

ANCONA

Sapori del Centro

TERAMO

Sapori del Centro

BOLOGNA

I Segreti del Gusto

RICCIONE

La Romagna in tavola

GIUGNO

GENOVA

Sapori di mare

PARMA

L'Emilia in tavola

PARMA

I Segreti del Gusto

PADOVA

I Segreti del Gusto

UDINE

Alto Palato

VARESE

I Segreti del Gusto

L'APPROFONDIMENTO

Sapori di Sardegna

L'eno-gastronomia sarda può contare su un repertorio di profumi e sapori molto ampio, grazie alla coesistenza di due tradizioni culinarie: quella di terra, certamente più radicata negli usi e costumi della Regione, e quella di mare, prevalentemente diffusa nelle zone costiere. Entrambe, grazie alla presenza di materie prime uniche e di grande qualità, danno vita a piatti dal sapore inconfondibile e marcato, ormai conosciuti in tutta Italia, basti pensare agli Spaghetti alla Bottarga, al mitico Porceddu o alle straordinarie Seadas, dolce emblema della Regione. In ambito vinicolo, poi, la Sardegna possiede una grande varietà di uve, in gran



parte di lontana provenienza spagnola, da cui si producono vini tutelati da un sistema di denominazioni intelligente, che valorizza i vitigni nelle loro zone di maggiore diffusione, rendendo così più semplice per il consumatore conoscere le risorse del territorio. È il caso della DOCG Vermentino di Gallura, ma anche delle DOC Nuragus di Cagliari, Carignano del Sulcis, Malvasia di Bosa e così via, tutti vini dotati di una grande personalità, ideali nell'abbinamento alle ricette tipiche della Regione.

Toscana Rosso IGT *Ciliegiolo Giove*

Motta

Il vino

ANALISI VISIVA Il colore è rosso rubino carico, con riflessi violacei.

ANALISI OLFATTIVA Il suo profilo aromatico, nei primi istanti avvolto da una nota torbata, è tutto giocato sul registro della frutta rossa più avvincente: fragola, lampone e, ovviamente, ciliegia.

ANALISI GUSTATIVA In bocca il vino si presenta morbido e succoso, con un'acidità perfettamente bilanciata al corpo complessivo e ottima corrispondenza gusto-olfattiva.



Il vitigno

ETIMOLOGIA DEL NOME Come per molte altre varietà, il nome del *Ciliegiolo* prende spunto da caratteristiche sensoriali delle bacche o del vino: in questo caso il nome deriva da ciliegia, per il colore del frutto e il tipico aroma apprezzabile nel vino.

ORIGINI STORICHE È conosciuto anche come Ciliegiolo di Spagna, paese del quale, secondo il Racah (1914), è probabilmente originario.

Tali origini sono però state confutate da Bruni nel 1947 che in un'apposita ricerca svolta in Spagna non ha portato al ritrovamento di alcun vitigno simile al *Ciliegiolo*.

La zona

AMBIENTE La *Maremma* si sviluppa nella zona intorno a Grosseto, abbracciando un'ampia varietà di territori e paesaggi che vanno dalle aspre pendici del Monte Amiata alle soleggiate aree costiere dell'Argentario. I terreni sono generalmente argilloso-calcarei, talvolta tufacei, ed il clima è beneficamente influenzato dalla vicinanza del mar Tirreno.

STORIA Un tempo la parte pianeggiante della *Maremma*, come buona parte della Toscana centrale, era una zona paludosa così insalubre da spingere la popolazione a migrare verso le zone collinari, dove la viticoltura si sviluppò con ottimi risultati.

Il produttore

COLLOCAZIONE Il podere *La Tartaruga* è situato sui poggi dell'Argenteria, 10 Km a sud di Grosseto, nei pressi del Parco Naturale della Maremma.

PROFILO L'*Azienda Agricola Motta* è gestita dai coniugi Motta, che dal 1987 si dedicano alla produzione di vino, olio e miele.

Con l'ausilio di una capannina meteorologica e trappole a feromoni, a tutte le colture aziendali (ulivo e vite) viene applicata la tecnica della Lotta Guidata.

La concomitanza di diversi fattori ambientali, coadiuvati dall'impegno profuso in tutte le fasi di lavorazione del vino, permettono di ottenere prodotti fortemente peculiari.

I nostri suggerimenti

SERVIZIO Da servire a 16-18°C in calici capienti, un'ora dopo averlo scaraffato.

ABBINAMENTI Paste ripiene, piatti a base di carne, formaggi semiduri.



Il prezzo 9,00 Euro sul nostro sito

Acquista on-line
SU
www.autoctono.it



Sul sito di Autoctono troverete un'ampia selezione di vini autoctoni acquistabile on-line, oltre alla più completa ed estesa sezione informativa relativa ai vitigni autoctoni italiani presente in rete, con più di 300 schede descrittive sulle caratteristiche delle uve, sulla loro diffusione e sui vini che se ne ricavano.

Acquistare i vini è molto facile: è sufficiente registrarsi nell'apposita sezione e riempire il carrello con i prodotti che più vi interessano, senza dimenticarvi di leggere le schede-prodotto presenti per ogni vino della selezione. Una volta effettuate tutte le scelte, potrete poi effettuare direttamente il pagamento attraverso la carta di credito su server sicuro Banca Sella, oppure scegliere il pagamento tramite bonifico bancario o, ancora, un versamento sul nostro conto corrente postale. Dopo un'e-mail di conferma, i vini vi verranno infine spediti direttamente all'indirizzo che indicherete nel modulo d'ordine.

Più semplice di così...

Abbinamenti d'Autore

Sei stanco di cercare idee nuove per i regali di Natale da fare ai Tuoi amici o ai Tuoi collaboratori? A partire da quest'anno, **Autoctono** e **La Scuola de La Cucina Italiana** ci penseranno al posto Tuo! Unendo le nostre competenze, saremo a Tua completa disposizione per creare dei pacchi di Natale squisiti e originali. Ogni pacco sarà costituito da alcuni prodotti eccellenti per realizzare una ricetta suggerita da **La Scuola de La Cucina Italiana** e da almeno una bottiglia di vino da noi selezionata per l'abbinamento a quel piatto. *L'elemento "inedito" che completerà il regalo sarà un pieghevole a colori contenente la ricetta della specialità gastronomica presente nella confezione e una scheda descrittiva del vino in abbinamento.* Come se non bastasse, il pacco sarà impreziosito da una copia de *La Cucina Italiana*! Cosa chiedere di più? **Chiamaci allo 0292112658 o scrivi a info@autoctono.it**

I PROSSIMI EVENTI

L'attività di **AutoctonO** non conosce sosta: ecco l'elenco, in continuo ampliamento, degli eventi che AutoctonO sosterrà nell'arco del prossimo quadrimestre. Cene aziendali, Banchi d'Assaggio e nuove tappe di **VIP - Vino in Piazza**, saranno tutte occasioni per continuare la nostra opera di promozione dei vini autoctoni italiani, dei loro territori e delle aziende che credono nella loro valorizzazione.

Vienici a trovare, prima o poi passeremo anche dalle tue parti!

Il Calendario Settembre-Dicembre

	QUANDO	DOVE	COSA
SETTEMBRE	9 Settembre	SONDRIO	VIP - Vino in Piazza
	13 Settembre	MILANO	Evento aziendale
	24 Settembre	COLLE DI VAL D'ELSA (SI)	VIP - Vino in Piazza
	25 Settembre	MILANO	Evento aziendale
	26 Settembre	BERGAMO	Evento aziendale
	27 Settembre	MILANO	Banco d'Assaggio
	28 Settembre	VERONA	Evento aziendale
	OTTOBRE	12 Ottobre	CARIMATE (CO)
16 Ottobre		MILANO	Evento aziendale
18 Ottobre		GAVI (AL)	Evento aziendale
19 Ottobre		MILANO	Focus varietale
22 Ottobre		CONEGLIANO (TV)	VIP - Vino in Piazza
25 Ottobre		CERNUSCO S/N (MI)	Evento aziendale
26 Ottobre		STRESA (VB)	Evento aziendale
27 Ottobre		MILANO	Banco d'Assaggio
NOVEMBRE	1 Novembre	MILANO	Evento aziendale
	9, 16, 23, 30 Novembre	MILANO	Corso Degustazione
	9 Novembre	MILANO	Evento aziendale
	13 Novembre	SERRAPETRONA (MC)	VIP - Vino in Piazza
	14 Novembre	VIGEVANO (PV)	Evento aziendale
	16 Novembre	FIRENZE	Evento aziendale
	16 Novembre	VERONA	Evento aziendale
	17 Novembre	MILANO	Banco d'Assaggio
	20 Novembre	PARMA	Evento aziendale
	20 Novembre	MILANO	Evento aziendale
29 Novembre	MILANO	Evento aziendale	
DICEMBRE	17-18 Dicembre	MILANO	VIP - Vino in Piazza
	20 Dicembre	MILANO	Evento aziendale
	21 Dicembre	TORINO	Evento aziendale

Il Calendario

ISCRIVITI A VITINERA!

>>

se vuoi ricevere **Vitinera** scrivi a:

info@autoctono.it

AutoctonO S.r.l.
c/o Cascina Nibai - Via Al Cavarott
20063 Cernusco sul Naviglio (MI)
tel. 02 92112658
fax 02 02 92113209

