



# FATTORI

## ZERO SOLFITI, PROGETTO IN ROSSO E SOAVE “VINTAGE”

*A Vinitaly l'azienda Fattori presenta molte novità. Dai primi vini del progetto Valpolicella alla messa a punto del Soave Runcaris FreeWine. E durante la fiera si potrà scoprire anche la longevità del Soave*

Da oggi Fattori non è solo Soave. A Vinitaly, infatti, l'azienda di Roncà presenterà i primi frutti del progetto Valpolicella: l' **Amarone** e il **Ripasso**, ottenuti dai vigneti di proprietà, posti all'estremità orientale della denominazione, in comune di Montecchia di Crosara, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi a 420 metri di altezza sul livello del mare.

Al Soave, altro elemento identitario per l'azienda, Fattori dedicherà due momenti speciali a Vinitaly. Si potrà anzitutto degustare il primo Soave Zero Solfiti aggiunti, il **Soave Runcaris FreeWine**. Questo vino è ottenuto con tecniche di criomacerazione, fermentazione prolungata a basse temperature e processi solo fisici e meccanici. Si è così eliminata l'aggiunta di anidride solforosa. Una risultato che avvicina le esigenze del consumatore moderno, sempre più alla ricerca di vini naturali e salutari.

Sarà, inoltre, l'occasione per presentare una provocazione. Fattori, infatti, proporrà **in degustazione non solo il Soave dell'ultima annata ma anche il Motto Piane 2008 e il Soave Danieli 2009, dimostrando così la longevità di questo straordinario bianco.**

Sarà, questa, l'anteprima di una tendenza che Fattori desidera lanciare per l'estate: non è vero che la degustazione verticale si può svolgere solo sui vini rossi, essa può essere estesa anche ai bianchi longevi, come il Soave. Per i giornalisti interessati, dunque, dopo Vinitaly si potranno organizzare delle mini verticali con tre o più annate del prodotto.

### **L'azienda**

Con più di un secolo di storia, la Società Agricola Fattori oggi condotta dai fratelli Antonio e Giovanni, ha raggiunto in questi anni risultati importanti intraprendendo, al tempo stesso, nuove sfide. Tra queste vi è quella di produrre in sintonia con l'ambiente, attraverso ad esempio concimazioni organiche e sperimentando anche nuove tecniche.

Ufficio Stampa Gheusis srl – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com) – 0422 928954

### **SOCIETÀ AGRICOLA FATTORI GIOVANNI**

Soc. Ag. Fattori di Fattori Giovanni s.n.c. Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà - Verona - Italia  
CF e PIVA 03773440239 - Tel +39 045 7460041 - Fax +39 045 6549140 - [info@fattorinwines.com](mailto:info@fattorinwines.com)

[www.fattoriwines.com](http://www.fattoriwines.com)