

LA PRESENTAZIONE**«Biancordarco»,
il Frascati
biologico**

SI tratta del primo Frascati Superiore Doc, «**Biancordarco**», e verrà presentato questa mattina alla stampa presso l'Enoteca Regionale Palatium di Roma. La sua particolarità è quella di essere ottenuto completamente senza aggiunta di solfiti. A produrlo è la cooperativa biologica Agricoltura Capodarco, storica realtà del biologico e dell'agricoltura sociale della nostra regione. I solfiti sono sostanze allergeniche alle quali sempre più consumatori si scoprono sensibili per questo sul mercato sono sempre più richiesti i vini solfiti free. Il Biancordarco, in particolare, è stato prodotto all'interno di una sperimentazione prevista dal progetto «Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli romani», promosso da FederBio (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica) e Consorzio «Ad Maiora» nell'ambito della Progettazione Integrata di Filiera promossa dalla regione Lazio attraverso il PSR 2007-2013. Alla presentazione, interverranno: Erder Mazzocchi, commissario dell'Arsial Lazio; Giulio Somma, Dirigente Arsial; Paolo Carnemolla, presidente di FederBio; Salvatore Stingo, presidente di Agricoltura Capodarco; Marco Esti, professore di Enologia all'Università della Tuscia di Viterbo, che ha curato lo schema di vinificazione senza solfiti aggiunti insieme all'enologo Ciarla Marco. Moderatore della mattinata sarà il giornalista Luigi Jovino. Al termine si svolgerà una degustazione del Biancordarco 2010 guidata da sommelier.

Iunia Valeria Saggese