

Novità Vinitaly 2017: più di 40 vini da provare



Vinitaly è sempre Vinitaly: dopo le celebrazioni per il 50° anniversario, quest'anno Vinitaly 2017 apre i battenti dal 9 al 12 aprile con alcuni padiglioni ampliati, l'ormai consolidata *première Opera Wine* e il fuorisalone Vinitaly and the City, su cui Veronafiere sta investendo molto. Singoli format a parte, la manifestazione resta la più importante vetrina nazionale per le nostre Cantine, che sempre più spesso scelgono il palcoscenico del loro stand per presentare le novità aziendali. [Visita il sito ufficiale](#)

Il vademecum delle novità di Vinitaly 2017

Questo articolo è pensato per il visitatore che ha varcato i tornelli dell'ingresso Cangrande e vuole assaggiare qualche vino al suo debutto assoluto o che, magari, è cambiato nell'uvaggio, nella formula di produzione, nel packaging. O, ancora, che ha acquisito una particolare certificazione o una diversa denominazione. Ecco allora un vademecum - inevitabilmente parziale, ma pur sempre ricco di spunti - delle novità di Vinitaly.

La carrellata procede in ordine regionale, che corrisponde al principio di suddivisione dei padiglioni, fatta eccezione per quelli tematici come Vinitalybio e ViViT-Vigne Vignaioli Terroir.

Toscana

L'Impostino e I Veroni

Tenuta L'Impostino (pad. 9, C13) ha deciso di introdurre in gamma un rosato, unendo al tradizionale Sangiovese (60%) l'internazionale Syrah (40%), che a Civitella Paganico (Grosseto) sta dando ottimi risultati. È nato così Sassorosa, Igt Toscana 2016 che resta sei mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini. I Veroni (pad. 9, D10), con sede a Pontassieve, presenta I Domi, Chianti Rufina Docg 2015. Il nome fa riferimento alle coperture dei piccoli pozzi che costellano la proprietà, uno dei quali si trova proprio sul limitare della vigna da cui nasce questo vino fresco e intenso.