

La degustazione è stata guidata da tecnici Arsial e Crea/Ve.

In sala anche i ragazzi dell'alberghiero I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Velletri che hanno aiutato nel servizio.



Allievi dell'alberghiero I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Velletri

Tutti i vini proposti nella masterclass sono stati ottenuti dalla vinificazione delle uve prodotte nel “**Vigneto Biodiversità**”, impiantato all'interno dell'azienda Arsial di Velletri.

I vitigni autoctoni con le loro caratteristiche uniche, espressione massima del territorio nel quale vivono, sono ormai diventati un **valore aggiunto per l'economia locale**, promuovendo la sostenibilità e la valorizzazione del territorio stesso. Negli ultimi anni poi si è assistito ad un aumento di interesse per i vitigni resistenti che sono stati selezionati per resistere a malattie come la peronospora e l'oidio, per ridurre l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici e per adattarsi ai cambiamenti climatici.

Per Arsial il futuro della viticoltura è proprio qui, è dato dall'**unione di questi due elementi, vitigni autoctoni e vitigni resistenti**.

La coltivazione di vitigni autoctoni e resistenti nel Lazio dunque, non solo è importante **per preservare la biodiversità, ma anche per produrre vini di alta qualità in modo sostenibile** e con caratteristiche peculiari.

Prossimo appuntamento dedicato ai rossi: martedì 5 dicembre ore 10.00 sempre presso la sede dell'Azienda Dimostrativa Sperimentale Arsial di Velletri.

Prodotto realizzato con il contributo del PSR Lazio 2014/2020 – Tipologia di Operazione 10.2.1 – Periodo Transitorio 2021/2022.

