



Comunicato stampa del 26 marzo 2019

VINITALY 2019: SARÀ SEGNO DI TERRA A RACCONTARE IL FRIULI SECONDO ZORZETTIG

La nuova immagine della linea dedicata al territorio friulano sarà presentata l'8 aprile al Pad. 6 - Stand E2. In abbinamento i formaggi di Latteria di Taiedo

In occasione di **Vinitaly 2019**, in programma dal 7 al 10 aprile in Fiera a Verona, l'**Azienda Agricola Zorzettig** presenterà ufficialmente la nuova veste grafica della linea **Segno di terra**, concepita per testimoniare con forza il legame dei vini con la storia di Cividale del Friuli e l'identità di confine di cui sono ambasciatori gli abitanti e i frutti della terra. L'appuntamento è per **lunedì 8 aprile alle ore 13.00** presso il **Pad. 6 – Stand E2**. La linea Segno di terra è composta da quattro vini in cui l'impronta degli autoctoni è forte, a rimarcare il valore del territorio d'origine: **Cunfins**, **Donzel**, **Verduzzo** e **Merlot**, rispettivamente due uvaggi, un vino dolce passito e un rosso di struttura.

Annalisa Zorzettig, titolare della cantina, racconterà le motivazioni alla base della nuova selezione: il desiderio di raccontare il legame con la terra in cui l'azienda affonda le proprie radici e la propria storia. Una tradizione ricca ed eterogenea, che unisce sensibilità e culture di genti diverse per le quali il confine è sempre stato un luogo d'incontro e scambio di conoscenze, di idee, di sapori.

La degustazione dei quattro vini sarà esaltata dall'abbinamento con i formaggi selezionati dalla **Latteria di Taiedo** di Chions. Il titolare **Massimo Giusti** appassionato, sperimentatore e al contempo cultore della tradizione gastronomica friulana, proporrà i seguenti accostamenti: **caciotta di latte crudo** con Donzel; **latteria stagionata 16 mesi** in abbinamento a Cunfins; **formaggio stagionato al pepe** con Merlot; infine **Formadi Frant** ai fichi, pistacchi e noci con Verduzzo, un formaggio di malga particolarmente pregiato che ha origine dalla tradizione

contadina.

Un percorso sensoriale per raccontare la zona di Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, dove nasce la cantina Zorzettig. Una zona vocata per la viticoltura dove i vigneti sono da un lato protetti dalle fredde correnti delle Alpi e dall'altro godono della benefica ventilazione dal mare Adriatico. Un luogo dove uvaggi o vitigni in purezza raggiungono la massima espressione della loro essenza. Oltre alla novità Segno di Terra, a Vinitaly 2019 sarà protagonista anche la **Selezione Myò**. Il **7 aprile**, dalle 11.30 alle 16.30 nella Sala Argento (piano -1, Palaexpo, ingresso A2), il **Gambero Rosso** organizzerà per gli operatori del settore una degustazione dei vini vincitori del *Tre Bicchieri 2019*, tra cui il **Pinot Bianco Myò**. Per l'intera durata della fiera, sarà possibile degustare il **Sauvignon Myò** presso lo stand del *Consorzio Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia*. Lo stesso Sauvignon è stato selezionato per la cena di gala organizzata dall'Associazione *Le Donne del Vino* per la serata del 10 aprile al Palazzo della Gran Guardia.

Dal 5 all'8 aprile in occasione del fuori salone di Vinitaly, il **Friulano Zorzettig** sarà tra i vini che il pubblico potrà assaggiare al **Palazzo del Vino sostenibile e dintorni**. Si tratta della prima edizione di un progetto dedicato al tema dell'ecosostenibilità nel mondo del vino che quest'anno sarà allestito all'interno di Palazzo Carli.

"L'azienda negli ultimi anni ha intrapreso un percorso virtuoso di attenzione e rispetto della natura, che al *Palazzo del Vino sostenibile e dintorni* di Verona troverà particolare evidenza. - Afferma **Annalisa Zorzettig** - Testimonieremo la nostra idea di vino sostenibile, sensibilità condivisa con molte aziende vitivinicole, per rispondere in modo concreto ed efficace alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti in fatto di tutela ambientale".

Ufficio stampa:

Giulia Tirapelle
0444 042110
giulia@studiocru.com

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com