

Amorosso

"Il vino per *la mia salute*"

SENZA SOLFITI

AGLIANICO DOC 2009

Presentazione



IL VINO SENZA SOLFITI

Amorosso è un vino totalmente **privo di solfiti** aggiunti.

I solfiti sono sostanze chimiche ampiamente utilizzate nella produzione di vini rossi e bianchi per mantenerne il colore e la durata.

I solfiti sono additivi chimici che possono avere un'azione tossica sul corpo umano, causando cefalee (il "cerchio alla testa"), gastralgie e reazioni allergiche.

Per questo motivo l'Unione Europea ha imposto l'obbligo (direttiva 89/2003) di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa (E220) nel vino, se superiore ai 10mg/litro.

I solfiti sono anche responsabili della formazione di radicali anionici (dannosi per il corpo umano).

Sul sito www.amorosso.it sono disponibili alcuni articoli scientifici sull'argomento.

www.amorosso.it



AGLIANICO AMOROSSO

L'idea di un **vino corposo, morbido, piacevole e senza solfiti** è stata di Piergiorgio Mangialardi (uno dei partner di Antoitavia real estate & hospitality) su consiglio di Arrigo Cipriani (il patron del mitico Harry's bar di Venezia). Grazie a una joint venture con la cantina Diomede di Luigi Lenoci di Acerenza (Potenza) il vino "senza solfiti" è diventato realtà.

www.amorosso.it



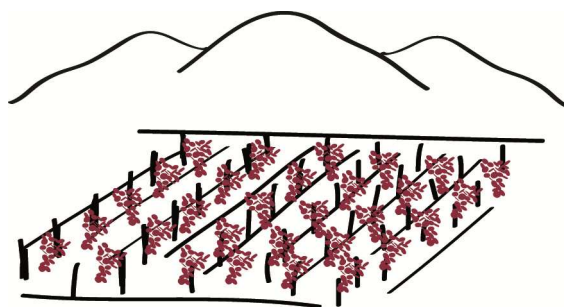


AMOROSSO.

LA RICERCA ESTREMA DELLA QUALITA'

Grazie all'enologo Luca Pugliese e a 3 elementi particolari si è riusciti a produrre un ***vino senza solfiti***:

1. l'uva Aglianico coltivata a **800 metri di altezza** secondo le rigide regole del disciplinare di produzione DOC e senza l'uso di antiparassitari;
2. l'ambiente incontaminato della Basilicata che ha permesso di ottenere livelli eccellenti di qualità;
3. il processo di vinificazione, attento e scrupoloso, che utilizza un sistema innovativo e brevettato in Italia grazie al quale si mantengono le qualità del vino senza l'uso di conservanti.





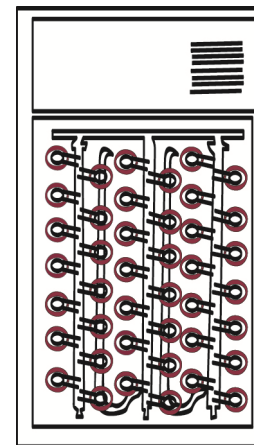
AMOROSSO. UN PROCESSO TECNOLOGICO INNOVATIVO

Il processo produttivo è stato sviluppato dalla società Tebaldi di Verona e brevettato con il supporto del CNR di Pisa e dell'Università di Verona.

Il vino viene prodotto secondo alcuni passaggi che permettono di evitare l'utilizzo di conservanti chimici come i solfiti.

La filtrazione a raggi ultravioletti (una tra le tecniche utilizzate) ha permesso di stabilizzare il vino in modo naturale

Maggiori info e blog sul sito www.freewine.eu





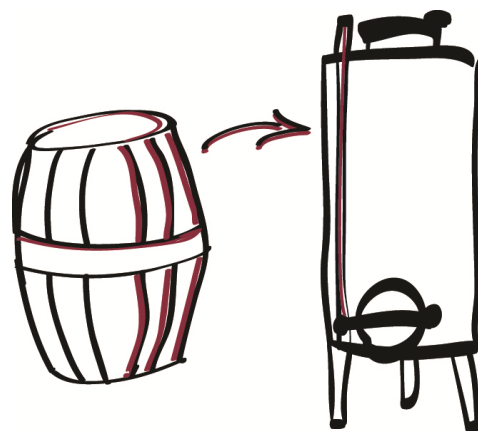
AMOROSSO. LA CANTINA DI PRODUZIONE

Il vino viene prodotto ad Acerenza (Potenza) dalla Cantina Diomede, una delle più grandi della regione Basilicata con oltre venti anni di storia.

Nel 2010 sono stati prodotti circa 3mila ettolitri.

Cantina Diomede esporta in tutto il mondo.

www.duelmvini.it





AGLIANICO del VULTURE

- ✓ l'Aglianico del Vulture è un vino autoctono e storico dell'Italia del Sud
- ✓ Un vino DOC con un rigoroso disciplinare
- ✓ E' corposo, profumato e morbido
- ✓ Piacevole sia per i palati femminili che maschili
- ✓ Amorosso è adatto a tutto pasto
- ✓ Gradazione alcolica: 12,5 % vol.
- ✓ AMOROSSO AGLIANICO 2009 "senza solfiti" è stato prodotto in edizione limitata a 10.000 bottiglie

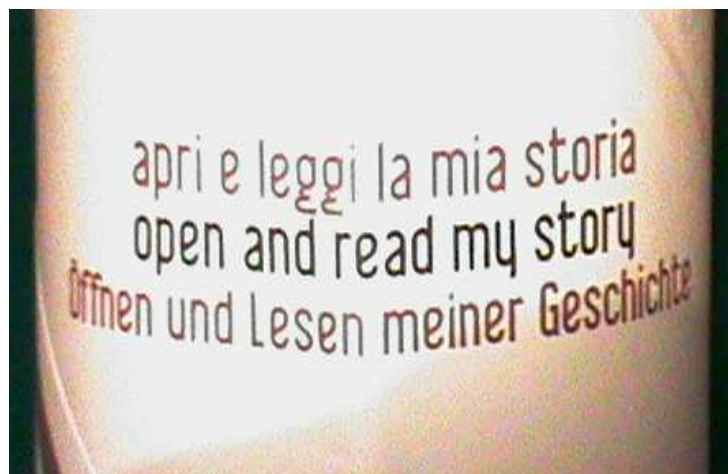


www.amorosso.it



AMOROSSO UN PACK ORIGINALE

- ✓ Un manifesto che avvolge la bottiglia ed al proprio interno racconta al cliente le peculiarità del vino e del processo produttivo (in italiano, inglese e tedesco)
- ✓ Un pack che diventa un manifesto del vino
- ✓ Il progetto grafico è stato sviluppato dalla società Dades





AMOROSSO UN PACK ORIGINALE





AMOROSSO

VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali - Nutrition facts - Ernährungs

Anidride solforosa totale - Total sulphur dioxide	0mg/l
Anidride solforosa libera - Free sulphur dioxide	0mg/l
Calorie - Calories	80Kcal/100ml
Carboidrati - Carbohydrate	3.1g/100ml
Grassi - Fat	0mg/l
Proteine - Protein	0mg/l
ORAC*	1206 μ mol TE/100g
Polifenoli - Polyphenols **	175 mg GAE/100g

* Oxygen Radicals Absorbance Capacity - Capacità di assorbimento dei radicali dell'ossigeno

** I polifenoli costituiscono un gruppo eterogeneo di sostanze naturali, particolarmente note per la loro azione positiva sulla salute umana (non a caso, sono talvolta indicati con il termine vitamina P)

Polyphenols are a group of various organic substances, particularly known for the beneficial effect they can have on human health. Sometimes they can be referred to as vitamin P

E' uno dei primi vini che presenta una scheda dei valori nutrizionali all'interno del pack



AMOROSSO L'ETICHETTA



Amorosso
"Il vino per la mia salute"

Aglianico 2009
Denominazione Origine Controllata

SENZA SOLFITI AGGIUNTI
FREE FROM ADDED SULPHITES
FREI VON ZUGEFÜGTEN SULFITEN

www.amorosso.it

Amorosso



AGLIANICO DEL VULTURE
Denominazione di Origine Controllata
2009

È un vino privo di solfiti aggiunti, sostanze chimiche (conservanti) causa di mal di testa, di gastralgie e reazioni allergiche. Grazie a un processo di vinificazione innovativo si è riusciti a produrre un vino corposo, morbido, piacevole e senza solfiti. Amorosso si caratterizza per un aroma piacevole, che conquista i favori maschili e femminili. È un vino adatto a tutto pasto, da consumare a una temperatura di 16° - 18° C.

The wine is free from added sulphites. Such chemical substances (preservatives) are the cause of headaches, as well as stomach aches and allergic reactions to wine. Thanks to an innovative wine-making process, a pleasing, full-bodied, smooth, sulphite-free wine has come into being. Amorosso's pleasant bouquet wins over both men and female wine-lovers. It can be enjoyed with all courses of a meal. Best served at a temperature of 16 to 18 C.

Er ist frei von zugefügten Sulfiten (Konservierungsstoffen), oftmals Ursache fuer Kopfschmerzen-, Magenkrämpfe und Allergien. Dank einer innovativen Weinkelterei wurde ein hervorragender, weicher, angenehmer und natürlicher Wein. Amorosso zeichnet sich durch seine angenehme Note aus und erobert die Herzen der männlichen und weiblichen Weintrinker. Der Wein passt zu jeder Speise und es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 16°-18 C° zu servieren.

Lotto ITALIA

75cl -   12,5%vol



AMOROSSO LA DISTRIBUZIONE

E' esclusivamente focalizzata su:

- ✓ Alberghi e ristoranti di qualità
- ✓ Enotecche
- ✓ Punti vendita biologici
- ✓ Web on line



www.amorosso.it



AMOROSSO le CONFEZIONI

Sono disponibili due confezioni (per utenza professionale):

- ✓ Cartone da 6 bottiglie. Euro 11 + iva a bottiglia franco cantina
- ✓ Imballo in legno da una bottiglia. Euro 16 + iva a bottiglia franco cantina

I prezzi on line (per i privati) sono differenti rispetto a quelli per l'utenza professionale (oltre alle spese di trasporto)



www.amorosso.it

CONTATTI

Amorosso
Viale Col di Lana, 14
Milano – Italia
Tel +39 02 91705624
www.amorosso.it

Piergiorgio Mangialardi
vino@amorosso.it
+39 348 5198737
