



CANTINE TORREVENTO PRESENTA LA NUOVA LINEA DI VINI BIOLOGICI "FILI D'ERBA"

Scritto da Redazione

Pubblicato: 06 Luglio 2021

 [Stampa](#)  [Email](#)Valuta

Preservazione del territorio, sostenibilità e produzione vinicola innovativa grazie a scelte ecologiche in vigna e in cantina: questa la filosofia di vinificazione, nel rispetto assoluto della natura, alla base della nuova gamma di vini biologici "FILI D'ERBA".

Cantine Torrevento, azienda vinicola pugliese di fascia premium, partner di **PROSIT S.p.A.**, presenta sul mercato 4 vini - **FIANO, NERO DI TROIA, PRIMITIVO, APPASSIMENTO** (ottenuto da blend di Primitivo e Nero di troia) - provenienti da vigneti appositamente dedicati alla coltivazione di uve da agricoltura biologica: uve autoctone coltivate nel loro habitat circondate da erbe spontanee che crescono intorno e con una biodiversità sviluppata.



Attiva windows

La linea "**FILI D'ERBA**" **certificata BIO** è sottoposta a rigidi controlli da parte dell'Ente di certificazione ai fini della valutazione della conformità dei vini ai requisiti del "Prodotto Biologico" e quindi della naturalezza e genuinità del prodotto.

La sostenibilità, tema focale della vision e della produzione di **Cantine Torrevento**, trova nella proposta "**FILI D'ERBA**" la sua massima espressione. Non solo il vino è biologico e certificato ma anche il packaging è stato realizzato seguendo questo criterio. Le etichette e i cartoni sono stati realizzati con carta riciclata e anche il tappo è completamente riciclabile, ricavato da biopolimeri rinnovabili a base vegetale estratti dalla canna da zucchero.

Infine si è posta particolare attenzione al peso vetro (non eccessivo) delle bottiglie dedicate a tale linea di vini.

Il richiamo alla natura e alla "naturalità" del prodotto si trova infine anche nell'idea grafica che identifica la nuova linea. Le etichette che caratterizzano i quattro vini, messe una accanto all'altra creano un «quadro» ovvero la fotografia delle vigne delle **Cantine Torrevento**, che, nelle varie stagioni, si colorano grazie alla presenza di fiori spontanei ed erbe selvatiche: papavero rosso, trifoglio incarnato e bellissime margheritone fedelmente ridisegnati su etichette e cartone.

Il concept riporta così ad un'atmosfera bucolica e rupestre e nasce dall'antica pratica dell' inerbimento: le coltivazioni «bio» sfruttano tutti i benefici della crescita di erbe spontanee tra i filari. Il territorio della Murgia è ricco di numerose erbe e fiori selvatici che appartengono al patrimonio naturale e alla biodiversità di questa splendida area nella puglia settentrionale .