



TINAZZI

Dal 10 al 13 aprile il gruppo Tinazzi a Verona per il Vinitaly della ripartenza

Per la 54esima edizione della Tinazzi aspetta clienti e professionisti del mondo del vino con uno stand più grande e spazioso nel Padiglione Veneto. Novità dell'edizione la presenza in uno stesso luogo delle cantine venete e pugliesi, oltre alla nuova linea Tinazzi BIO e ai focus su Primitivo di Manduria e vini rosati.

Lazise, 24 marzo 2022_ Si torna a degustare, raccontare e, perché no, brindare in occasione della 54esima edizione di **Vinitaly** a Verona: **Tinazzi** è impaziente di accogliere i nuovi ospiti, i clienti affezionati e i professionisti del mondo del vino nella manifestazione italiana più importante per il settore, con 60 Paesi coinvolti e una business list di 500 top buyer da tutto il mondo a cui si aggiungeranno migliaia di operatori nazionali e internazionali.

Dal 10 al 13 aprile il gruppo di cantine con produzioni in **Veneto** e **Puglia** attende gli ospiti nel **Padiglione Veneto (pad.4, B8)** in uno stand grande e spazioso dotato di un soppalco adibito alle degustazioni per accogliere in maniera sicura e distanziata i visitatori. Per l'edizione della ripartenza Tinazzi ha scelto di raccogliere tutte le sue produzioni – dal Veneto alla Puglia – in un unico luogo, per rafforzare il racconto dell'*Italian Wine Experience* di un **gruppo che produce qualità dal nord al sud dell'Italia**.

Saranno presenti le linee del gruppo con un'attenzione particolare ai vini premiati nel corso del 2021 dalle più importanti riviste e guide del settore, sia in Italia sia all'estero, come Decanter, Falstaff, Berliner Wein Trophy, Luca Maroni e Vini Buoni d'Italia. Ci sarà la possibilità di conoscere meglio l'Amarone della Valpolicella DOCG **Aureum Acinum** di Tenuta Valleselle, il Primitivo di Manduria DOP **Diodoro** di San Giorgio, il Primitivo di Manduria DOP **Imperio** di Feudo Croce, l'Amarone della Valpolicella DOCG **La Bastia** e il Valpolicella Superiore Ripasso DOP **Monteré** per la linea Ca' de' Rocchi.

Uno dei focus dell'edizione sarà il **vino rosato**: per il Veneto con il **Campo Delle Rose**, Charetto Di Bardolino Dop della linea Ca' De' Rocchi, e poi i rosati pugliesi con l'**Amarosè**, Negroamaro Rosato Salento Igp di Feudo Croce, il **Kleio**, Negroamaro Rosato Salento Igp di San Giorgio e il **Sentieri Infiniti**, Negroamaro Rosato Salento Igp.

L'altro leitmotiv della presenza di Tinazzi a Vinitaly sarà il racconto del **Primitivo di Manduria**, che regna incontrastato nella produzione pugliese, vera e propria star degli ultimi anni grazie al boom registrato a livello internazionale e alle caratteristiche naturali di potenza, colore, aromi che lo rendono una forza della natura. In particolare **Imperio LXXIV Primitivo di Manduria DOP** della linea Feudo Croce, dal panorama olfattivo, dove spiccano frutta rossa matura, spezie, lievi note di cacao e una vena



TINAZZI

balsamica, ha ottenuto importanti premi internazionali come i 95 punti di Decanter World Wine Awards i 93 punti di Falstaff e l'inserimento tra Wines of the Year 2021 di Decanter.

Ampio spazio sarà dato alla **sostenibilità** con la presentazione dei 10 vini della linea **Tinazzi BIO**, nata per abbracciare uno stile di vita più attento e rispettoso dell'ambiente, sottolineato anche dalla recente certificazione EQUALITAS, indice di un approccio unico e integrato alla sostenibilità del settore vitivinicolo.

La nuova linea di vini è composta dalla selezione delle migliori uve provenienti da **agricoltura biologica**: Cabernet Trevenzie Igp, Merlot Igp Trevenezie, Corvina Verona Igp, Pinot grigio delle Venezie Dop e Garganega Igp in Veneto e Primitivo Puglia Igp, Negroamaro Puglia Igp, Rosso Puglia Igp, Chardonnay Puglia Igp e Malvasia Bianca Igp in Puglia. I vini della linea Tinazzi BIO sono presentati in un packaging accattivante che richiama la **natura** attraverso etichette green con illustrazioni di animali: farfalle per le etichette pugliesi e volatili per le etichette venete.

Per la linea veneta i nomi ricordano quelli degli uccelli in dialetto veneto come **Tordina**, **Cercero** o **Franguel**, mentre per la linea pugliese i nomi derivano dalla storia della regione tra cui **Pipiele**, **Mamajàna** e **Furèse**, personaggi e identità della tradizione popolare. Il packaging si completa infine con la novità del **tappo stelvin**, molto apprezzato sul mercato internazionale.

TINAZZI - I Tinazzi, nell'antica tradizione veronese, erano recipienti simili a botti dove si metteva l'uva pigiata a fermentare: una famiglia legata al vino persino nell'origine del nome. Non può che cominciare con questo curioso aneddoto la storia di Tinazzi, che inizia alla fine degli anni Sessanta a Cavaion Veronese (Vr), grazie all'impegno e alla passione di Eugenio Tinazzi. **Gian Andrea Tinazzi**, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati. Animato da uno spirito vivace, intraprendente e proattivo, trasforma negli anni l'azienda di famiglia da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia, regione di grande carattere e dalle crescenti potenzialità qualitative, in cui i Tinazzi sono presenti dal 2001. Sotto la sua guida il gruppo produce vini d'alta qualità, venduti in 55 Paesi nel Mondo. Oggi l'azienda, con oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e un'ampia proposta di iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza, ha fatto della sostenibilità in vigna e in azienda uno dei principali impegni, con il lancio nel 2020 della prima linea biologica e il riconoscimento della certificazione EQUALITAS, indice di un approccio unico ed integrato alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Gli importanti premi internazionali, come i riconoscimenti di rinomate riviste come Wine Spectator, Wine Enthusiast e Decanter sono solo l'ultimo tassello della storia dei vini.



TINAZZI



UFFICIO STAMPA TINAZZI_DOC-COM

Laura Girolami | laura.girolami@doc-com.it | M. +39 347 3842102

Camilla Micheletti | camilla.micheletti@doc-com.it | M. +39 335 7672824

www.doc-com.it