ViniVeri, tre giorni di "artigiani dei vini" in Veneto

ViniVeri 2016, la rassegna dedicata ai vini "secondo natura", torna anche quest'anno per la sua tredicesima edizione. **Appuntamento quindi a Cerea, cittadina alle porte di Verona, per il weekend dall'8 all'11 aprile.** Un giorno in anticipo rispetto al solito calendario proprio per non sovrapporsi con altri eventi nella zona e permettere così al pubblico di appassionati, agli operatori del settore, giornalisti e blogger di conoscere direttamente vini e vignaioli. Vignaioli che condividono una filosofia produttiva che va oltre la certificazione biologica europea: quella di generare vino senza pesticidi, l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina. Le aziende vitivinicole presenti a ViniVeri 2016, hanno infatti tutte autocertificato, sotto la propria responsabilità, di seguire i dettami della "regola" del Consorzio Viniveri: rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, naturale, sostenibile e i loro vini sono stati sottoposti ad un panel di degustazione prima di essere scelti.
Protagonisti della tre giorni di ViniVeri 2016, insieme ai produttori del Consorzio Viniveri, un centinaio di "artigiani del vino" indipendenti italiani ed esteri che presenteranno un assaggio autentico di cultura del territorio con ultime produzioni imbottigliate, assaggi in anteprima, vecchie annate. Oltre ai vini ci sarà spazio anche per produzioni agroalimentari artigianali. Anche quest'anno ci sarà l'Enoteca ViniVeri: la vetrina-bottega posta all'uscita degli spazi espositivi dove sarà possibile acquistare, solo nei tre giorni dell'evento, molte delle rare ed esclusive etichette presenti a ViniVeri a prezzo di cantina.Il ticket giornaliero di ViniVeri 2016, è di 20 € ed include il calice ed il libretto di degustazione.