

Vendemmia! in corso!

La vendemmia 2021 è in corso e prosegue di buon ritmo, vede conclusa intorno al 20 agosto la raccolta delle uve per le basi spumante, seguita da quella dei vitigni a bacca bianca, quindi i rossi. Riportiamo le prime sensazioni dei nostri tecnici che ogni giorno seguono tutti i soci viticoltori e organizzano raccolta e tempistiche di conferimento nelle cantine di competenza.

“Nell'area collinare e pedecollinare che fa riferimento alla cantina dei Colli Romagnoli

► segue a pag. 8



PRODOTTI Austo
**L'eleganza italiana
prende forma**

P.2

TECNICA Sos Qualitec
**La vendemmia
è digitale**

P.6



CERTIFICAZIONI
**Obiettivo
sostenibilità**

P.5

NOVITÀ Una nuova linea di vini
senza solfiti aggiunti

Tutto è possibile

È più complesso produrre vini senza solfiti aggiunti, ma "Tutto è possibile".

I solfiti sono conservanti che vengono aggiunti nelle fasi di vinificazione per la loro funzione antibatterica e antiossidante, finalizzata a mantenere stabili le caratteristiche organolettiche del vino e garantire la conservabilità dell'alimento nel tempo.

► segue a pag. 3



La vignetta di Primo



PRODOTTI Una nuova linea di vini che unisce cultura, vino e design

Austo: l'eleganza italiana prende forma

Austo è l'espressione del profilo di Terre Cevico, dei valori identificativi che si estrinsecano in questo progetto connotato da caratteri di unicità, eleganza, qualità, artigianalità, di incorporazione nel vino e nell'immagine della bottiglia degli elementi tipici della sua terra di origine.



Il progetto enologico di Terre Cevico ha ricercato negli anni un continuo miglioramento nella qualità dei propri vini, pur rimanendo fedeli alla propria tradizione e all'identità del gruppo. Austo nasce dall'esigenza di valorizzare questo progetto enologico attraverso una bottiglia personalizzata e unica.

L'obiettivo nella creazione del design di Austo è stato quello di rappresentare un'eleganza prestigiosa e raffinata, tipica della miglior tradizione artigianale italiana, espressione dell'arte del saper fare.

Il design di Austo nasce in primis dalla terra, in particolare dalla sinuosità delle colline su cui si snodano i nostri vigneti. Terra che va amata, protetta e curata. Il lavoro della terra è tradizione, è arte del saper fare vini di grande qualità ispirati dai principi della sostenibilità etica, sociale e ambientale.

TERRE che sono cardini anche del logo e del nome di Terre Cevico. Infatti i due segni del pittogramma mostrano il profilo reale di alcune morbide colline romagnole, sulle quali si distendono i vigneti dei nostri soci viticoltori.

La forma unica che caratterizza la bottiglia rappresenta il fil rouge che unisce il packaging e il vino. Entrambi infatti "nascono" dalla terra: il design, che prende ispirazione dalle nostre terre, e i vini, frutto del lavoro delle nostre terre.

Le due onde del logo, robuste e marcate, «abbracciano» la bottiglia di Austo, comunicando un'idea di dinamismo, eleganza e autorevolezza.

Da questa idea di eleganza e autorevolezza nasce il nome AUSTO. Austo deriva da Austero, un nome che sottolinea austerità, eleganza e unicità.



Il simbolo di Austo è l'alloro, un elemento con un forte richiamo alla classicità italiana: nell'antica Roma era un simbolo di vittoria e gloria; nel Medioevo ha acquisito un ulteriore significato, diventando un emblema di saggezza e per questo è rappresentato sulle teste dei più illustri poeti e scrittori italiani, tra cui Petrarca, Boccaccio e Dante Alighieri.

Dall'eleganza italiana nasce un progetto con vini ottenuti da vitigni autoctoni, legati alle terre della Romagna, e da vitigni internazionali. Un'eterogeneità, simbolo di dinamismo e versatilità, che trova il suo punto fermo nella ricerca di vini di qualità e grande eleganza.

Nella nuova linea emerge il carattere del Romagna Doc Sangiovese Appassimento, ottenuto da uve selezionate e appassite per 13 settimane in piccole cassette in ambiente controllato, che permette di ottenere nel vino una maggiore concentrazione di colori, profumi e sapori.

Il Merlot biologico nato da uve leggermente appassite sulla pianta. Qui il processo di appassimento naturale delle uve regala un vino strutturato, ma semplice ed elegante.

Di fianco ai due rossi dal corpo intenso, abbiamo uno Chardonnay con breve passaggio in legno per l'affinamento, che lo presenta con uno stile boisé internazionale, e lo spumante della nuova denominazione Novebolle Romagna Doc a base di Trebbiano e Famoso, un abbinamento di vitigni che conferisce profumi seducenti, con note aromatiche, e grande freschezza di bevuta.



PRODOTTI / 2 Spumante Novebolle b.io

Il marchio Novebolle nasce per valorizzare in versione spumante i vitigni storici della Romagna, in particolare il Trebbiano, con l'ambizioso obiettivo di promuovere un intero territorio.

Un vino che trae origine dalla riscoperta della prestigiosa esperienza della spumantizzazione romagnola dell'inizio del '900. Numerose evidenze del tempo sono state ritrovate nelle pubblicazioni storiche della zona, a ricordare l'eleganza e la qualità degli spumanti romagnoli, tanto audaci da equipararli allo champagne. Lo stile unico del marchio stesso Novebolle, con la sua grafia tipicamente 'liberty', riprende la storicità dei caratteri mobili tipografici romagnoli, tuttora inediti, risalenti ai primi del '900.



Il Novebolle Spumante b.io bpuntoio è il primo vino biologico di questa Denominazione destinato alla grande distribuzione organizzata.

Il vino che nasce da questo progetto ha una marcata freschezza che si manifesta già al naso, con profumi fragranti e sentori piacevoli di fiori bianchi; al palato esprime una buona struttura e sapidità, estremamente adeguati per accompagnare i migliori momenti di socialità durante gli aperitivi e in abbinamento a pietanze delicate.



PRODOTTI / 3 Da Coriano Merlot Biologico

ZONA DI PRODUZIONE: Coriano, nella provincia di Rimini, in Emilia Romagna. Il vigneto di quindici anni si trova a 150 s.l.m. Questo vigneto è adatto ad una produzione con una bassa resa per ettaro. I grappoli piccoli e spargoli sono adatti alla concentrazione di zucchero e sapore sulla vite. Il vigneto è piantato su terreni argillosi, tipici di Coriano, in cui la pianta matura lentamente e in equilibrio. La gestione biologica e il seminato 'concime verde' mirano a mantenere la biodiversità all'interno della pianta. I grappoli,



dopo un lento appassimento sulla pianta, sono raccolti a mano e messi in piccole cassette.
GRADO ALCOLICO:
14% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore rosso intenso, con tenui riflessi granati; offre anche il bouquet tipicamente floreale del varietale, note di vaniglia e frutti a bacca rossa.



(segue dalla prima)

Tutto è possibile

Siamo di fronte a consumatori più informati e sensibili al tema del vino sostenibile.

I nuovi vini senza solfiti aggiunti della linea "Tutto è possibile" contengono solo solfiti sviluppati naturalmente nella fermentazione in una quantità inferiore ai 10mg/l, frutto di un lavoro preciso e meticoloso in ogni fase del processo: dalla vigna all'imbottigliamento, al fine di ottenere vini dal sapore più fresco e ampio, dal gusto genuino, schietto e pulito.

Un meticoloso lavoro di squadra. I conferitori applicano rigorosi protocolli in campagna e viene fatta una selezione e raccolta dei grappoli più sani (assenza di batteri o altri microrganismi) nel massimo rispetto dell'integrità del frutto. Si utilizza poi un'elevata tecnologia in cantina, con stretto controllo in ogni fase del processo produttivo.

La linea presenta tre vini che si caratterizzano per i profumi intensi e netti, con gusti fortemente caratteristici dei vitigni di provenienza: Sangiovese, Primitivo e Chardonnay.



Terre Cevico Live

Terre Cevico Live è un'iniziativa che crea un canale istituzionale dove con modalità 'dal vivo' gli export manager del gruppo fanno visita ai clienti nel mondo. In tanti paesi è ancora difficile se non impossibile viaggiare a causa della pandemia e come si sa alla base dell'attività commerciale ci sono le relazioni.

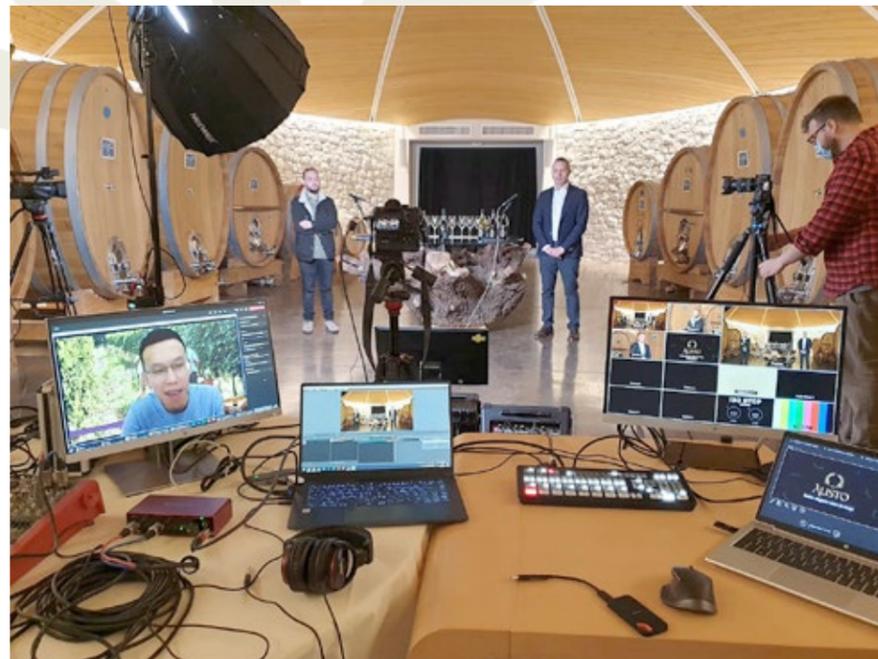
Un progetto di comunicazione quindi, ma soprattutto il desiderio di sentirsi parte di una squadra in cui si gioca insieme, produttori e clienti.

14 i paesi del mondo con cui i 6 export manager insieme all'enologo si collegheranno e presenteranno le nuove annate dei vini con un focus partico-

lare sul nuovo progetto enologico, la linea vini Austo.

Una sinergia consolidata quella con i clienti dei paesi esteri ha reso possibile i collegamenti anche a dispetto del fuso orario ed ha vinto la voglia di ritrovarsi insieme davanti ad un calice di vino che si degusta insieme.

Francesco Paganelli l'export manager di riferimento per i mercati asiatici è il coordinatore del progetto insieme ad Alessio Mazzuca dell'ufficio marketing del gruppo e l'idea è proprio quella di consolidare il progetto di una streaming tv come canale di comunicazione per raggiungere con buona frequenza le destinazioni più lontane.



Terre Cevico ha ottenuto negli ultimi mesi il marchio "EQUALITAS - Vino sostenibile di organizzazione" a seguito della certificazione da parte di AGROQUALITA', la società di RINA Services e del Sistema Camerale Italiano, specializzata nella certificazione nel settore agroalimentare. A questa è seguita la certificazione relativa al nuovo standard etico BRCGS "GLOBAL STANDARD FOR ETHICAL TRADE AND RESPONSIBLE SOURCING". Le certificazioni in questione sono tra le prime rilasciate in Italia per questo importante standard che intende assicurare il rispetto degli aspetti etici relativi alla gestione dell'impresa ed al commercio etico e responsabile.

La Dott.ssa Francesca Fabbri e il Dott. Nicola Stringa - Quality, Safety and Corporate Social Responsible Specialists di TERRE CEVICO Soc. Coop. Agricola, hanno ricevuto dal Dott. Alessandro Gullo - Head of Italy Food Certification Business Development di Agroqualità S.p.A. ed in presenza del Dott. Andrea Maria Marconi - BRCGS Italy Representative - le certificazioni relative al nuovo standard etico BRCGS "GLOBAL STANDARD FOR ETHICAL TRADE AND RESPONSIBLE SOURCING".

La consegna è avvenuta a Parma, durante la manifestazione CIBUS ove sono rappresentate le migliori realtà del mondo agroalimentare nazionale.

Obiettivo "sostenibilità a 360 gradi"

EQUALITAS si basa su un sistema di gestione e si concretizza in buone pratiche e indicatori economici, ambientali e sociali integrati tra loro, ciascuno declinato in base alle più evolute esperienze disponibili. La norma prevede inoltre la redazione di un Bilancio di Sostenibilità nel quale si definiscono anche le politiche di miglioramento che sono alla base dell'approccio alla sostenibilità. A tutela del consumatore, la norma impone la certificazione di parte terza e si dota di un marchio collettivo che permette di comunicare fino al packaging.

La norma viene applicata all'intera filiera del vino e pertanto si inserisce nelle sue dinamiche produttive, prevedendo la sua adozione e certificazione da parte di tutti i tipi di attori, siano essi agricoltori, trasformatori, imbottiglieri o soggetti

che raccolgano tutte queste identità in una, fino ai consorzi di tutela. E' prevista infatti la certificazione di tre dimensioni produttive: l'impresa (standard di organizzazione), il prodotto finito (standard di prodotto) e il territorio (standard di territorio).

AGROQUALITA', società di certificazione specializzata nel settore agroalimentare, di RINA Services e del Sistema Camerale Italiano, presente su tutto il territorio nazionale, è in grado di fornire tutti i servizi certificativi (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS, GLOBALG.A.P., DOP-IGP-STG, etc.) essenziali oggi all'industria agroalimentare per un'adeguata qualificazione del prodotto e per un miglioramento della competitività su mercati nazionali ed esteri sempre più selettivi.

RINA fornisce un'ampia gamma di servizi nei settori Energia, Marine, Certificazione, Real Estate e Infrastrutture, Mobilità e Industry. Con ricavi netti al 2020 pari a 495 milioni di euro, oltre 3.900 risorse e 200 uffici in 70 paesi nel mondo, RINA partecipa alle principali organizzazioni internazionali, contribuendo da sempre allo sviluppo di nuovi standard normativi.



Per ulteriori informazioni:
 • Ufficio Qualità Sicurezza e Responsabilità Sociale Terre Cevico
 • www.agroqualita.it
 • www.equalitas.it
 • www.terrecevico.com

Nel 2021 la vendemmia è ancora più digitale

Nel mese di agosto 2021 a Coriano, sono stati presentati nuovi assetti a supporto di una filiera sempre più digitalizzata.

A un anno dal suo ingresso in campo, SOS QualiTec, la piattaforma nata dalla collaborazione tra **Cantina dei Colli Romagnoli, Terre Cevico e Image Line**, permette la verifica della conformità dei trattamenti fitosanitari nell'ottica di una maggiore tracciabilità e sostenibilità. Lanciata nel 2020, la piattaforma ha aperto la strada a un sistema che permette una tracciabilità e sostenibilità del prodotto sempre più puntuale grazie all'inserimento del registro dei trattamenti all'interno di un supporto informatico che consente, con l'ausilio di database aggiornati in tempo reale, di verificare eventuali non conformità sulle uve e di ottemperare agli obblighi normativi.

*"Per lavorare in un'ottica sempre più sostenibile sia dal punto di vista ambientale che gestionale ci siamo prefissati di portare avanti un importante processo di digitalizzazione - afferma **Daniele Rossi**, Responsabile Agronomico Cantina dei Colli Romagnoli. Durante la vendemmia 2020 tutti i registri dei trattamenti sono stati inseriti all'interno della piattaforma, permettendoci in questo modo di avere la certezza della conformità delle uve e una completa digitalizzazione. Subito dopo la vendemmia abbiamo continuato a lavorare alle schede dei sopralluoghi in vigneto, compilabili oggi sempre all'interno della piattaforma, e alla geolocalizzazione delle aziende agricole, con il proposito futuro di avere per ogni viticoltore associato, una sorta di carta d'identità con tutti i dati disponibili presenti in un unico contenitore, appunto la piattaforma."*



Coriano 2021, presentazione della raccolta dati

I nuovi servizi della piattaforma SOS QualiTec

Geolocalizzazione dei vigneti per facilitare sopralluoghi e campionamenti delle uve

Gli agronomi a partire da quest'anno compiranno le schede di rilevazione vigneti sulla piattaforma informatica, creando una sorta di database accessibile a tutti gli attori della filiera. Inoltre, alla geolocalizzazione dei sopralluoghi la piattaforma è stata integrata con le mappe dei vigneti, partendo da Livio della Rosa, Caroli Graziano e Salizzoni aziende agricole del Gruppo Operativo insieme a Cantina dei Colli Romagnoli e Terre Cevico. Le stesse mappe saranno dotate di dettaglio varietale al fine di localizzare i punti di prelievo uve per le curve di maturazione. Questo annullerà i margini di errore da parte degli operatori che eseguiranno i prelievi delle uve. La fase di campionamento verrà dunque standardizzata consentendo confrontabilità delle informazioni nel corso delle annate.

Integrazione di un modello in grado di prevedere i principali parametri chimico-fisici delle uve.

Sulla base dell'andamento storico e dei dati climatici si punta a stimare l'epoca di raccolta e conseguentemente ottimizzare le attività in cantina. Il modello, elaborato grazie al supporto tecnico-scientifico del Prof. Stefano Poni dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**, facilita la programmazione dei conferimenti dei soci in areali differenti, permettendo una semplificazione nella gestione delle partite di uve e una maggiore precisione nella definizione delle date di apertura degli stabilimenti. Il modello consentirà di costruire vere e proprie mappe di maturazione a seconda del territorio e dell'annata.

*"Il clima è uno dei fattori che maggiormente influenza quantità e qualità della viticoltura - afferma il **Prof. Poni**. Per studiare le interazioni tra questi fattori, si ricorre normalmente al calcolo di "indici bioclimatici" in grado di discriminare e delimitare le aree vitate sulla base delle finalità viti-vinicole. In particolare, all'interno del progetto SOS QualiTec, sulla base di alcuni dati poliennali forniti dalla cantina dei Colli Romagnoli, è stato condotto uno studio preliminare per quantificare la bontà "predittiva" di vari indici bioclimatici senza peraltro trascurare anche il semplice numero dei giorni che intercorre tra una fase fenologica e l'altra."*

A cura della rete agronomica Colli Romagnoli / Terre Cevico in collaborazione con Image Line

Data	Unità vitate	Prodotti	Quantità	Ultima modifica	Tutti i trattamenti sono conformi	
24/07/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	SVANTO PRIME (Reg. 10170)	7.675 lt	Cicalina della flavescenza dorata Sporidiolesis viticola	17/09/2021 09:15 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>
17/07/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	BORDOLINI NEW (Reg. 14100) RILFASCI E-FIELD (Reg. 7048) TIOVIT JET (Reg. 7513)	46.048 lt 4.605 lt 61.397 kg	Peronospora della Vite Cicalina della flavescenza dorata Oidio della Vite	11/09/2021 10:03 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>
02/07/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	TIOVIT JET (Reg. 7513)	61.397 kg	Oidio della Vite Uncinuli necrotici - Oidium fulvum	11/09/2021 10:01 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>
20/06/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	FORUM R 3B (Reg. 14070) PROSPER 500 EC (Reg. 11115)	53.723 kg 6.14 lt	Peronospora della Vite Oidio della Vite	11/09/2021 09:58 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>
07/06/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	POLTKOLIA D'ISPERSS (Reg. 10090) PROSPER 500 EC (Reg. 11115)	45.048 kg 6.14 lt	Anthracnose della Vite Oidio della Vite	11/09/2021 09:56 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>
25/05/2021	26 unità vitate 15.3493 Ha totali	POLYRAM DF (Reg. 7016) SCUDIX (Reg. 10420)	30.699 kg 2.302 lt	Peronospora della Vite Oidio della Vite	11/09/2021 09:55 Rossi Daniele	<input checked="" type="checkbox"/>

Nell'immagine in alto: quaderno di campagna digitale.



Verifica della conformità dei trattamenti fitosanitari.

L'inserimento del registro dei trattamenti in supporto informatico consentirà, con l'ausilio di database aggiornati in tempo reale, di verificare eventuali non conformità sulle uve, di ottemperare agli obblighi normativi, nonché rispondere alle esigenze di eventuali mercati circa l'assenza di residui di specifici principi attivi nei vini. Inserendo i registri dei trattamenti sarà possibile analizzare i principi attivi utilizzati dai soci, individuare quelli da limitare e mettere a punto linee guida interne per un uso più sostenibile dei prodotti fitosanitari e per consigli sulla difesa.

*"Il sistema SOS QualiTec - afferma **Ivano Valmori**, Ceo di Image Line - permette di raggruppare i produttori non solo per vitigno, per epoca di raccolta o per le caratteristiche che deve avere il vino, ma anche per quello che è stato fatto in campo. Se un paese importatore mostra una certa sensibilità all'uso di una determinata molecola usata per la difesa, la piattaforma sarà in grado di escludere la partita che ha ricevuto quel trattamento da quel mercato specifico. Questo fino a poco tempo fa era inimmaginabile, mentre oggi si riesce a fare e soprattutto si può pianificare già 15 giorni prima della vendemmia."*

SOS QualiTec si avvia ora all'attivazione entro la fine dell'anno dall'integrazione dei dati climatici a completamento delle curve di maturazione e dall'attivazione di un sistema di comunicazione per agevolare gli scambi tra aziende agricole, tecnici agronomici, analisti di laboratori, enologi e altri operatori della filiera interessati.

Terre Cevico investe su progetti di filiera che coinvolgono la propria base sociale costantemente e nel caso di SOS QualiTec il soggetto protagonista è Colli Romagnoli, la cooperativa di base che rappresenta attraverso i propri soci viticoltori tutta la produzione vinicola della dorsale collinare romagnola e con la quale il gruppo collabora per la valorizzazione di territorio, vitigni e vini provenienti dalla collina. Già dal 2010 con il progetto Terre del sangiovese e l'azienda del gruppo Rocche Malatestiane, Terre Cevico insieme a Colli romagnoli ha iniziato un percorso di mappatura del territorio riminese e dei soci, per un progetto di cooperazione ad alta specializzazione, volto a delineare i

caratteri identitari del sangiovese a Rimini, con riferimento ai tre terroir di provenienza delle uve. Progetto questo, che ha portato a considerazioni importanti da parte dell'editoria specializzata con un premio ricevuto per tre anni consecutivi dal Gambero Rosso, l'ambizioso Tre Bicchieri.

SOS QualiTec è un progetto finanziato nell'ambito del PSR Emilia-Romagna 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura, Focus Area 3A - Progetto: Qualità, Sostenibilità e Tecnologia: un approccio innovativo per la valorizzazione della filiera vitivinicola - SOS QualiTec.



PROGETTI In memoria di Emilio Pezzi

Coltivare la memoria

Ci piace pensare che coltivare la memoria e la conoscenza attraverso l'esperienza sia la base dell'essere sostenibili.

Questa estate è scomparso Emilio Pezzi. In sua memoria Terre Cevico ha finanziato un progetto dell'Istituto Berti di Bagnacavallo, città in cui lui ha vissuto. Questa donazione contribuirà a finanziare i progetti inseriti nel PTOF dell'Istituto e avrà lo scopo di sensibilizzare gli alunni alle tematiche inerenti le coltivazioni agricole del nostro territorio mediante l'inserimento di progetti attinenti l'orto e l'agricoltura. Coinvolgere i ragazzi delle scuole sui temi dell'agricoltura e della viticoltura è la missione in cui Terre Cevico crede e che ha condiviso con Emilio Pezzi. Questa condivisione di obiettivi è il terreno fertile che ha portato Emilio a lasciare a Tenuta Masselina la sua intera collezione di magnifici attrezzi e macchine, un'esposizione unica e di altissimo artigianato che oggi è il Museo della Tenuta. L'impegno di Terre Cevico è stato di allestire la struttura e di accogliere il pubblico a visitare le sale gratuitamente, con particolare attenzione agli studenti.



SOCIAL

Eventi fuori porta

L'estate e la voglia di evasione portano con sé progetti ed eventi, una bella occasione per far conoscere vini ed aziende del gruppo e lavorare sulle relazioni con i ristoratori e i consumatori.

Nasce proprio così l'idea di portare agli eventi il photobooth di Tenuta Masselina, una cornice che gli amanti dei social conoscono bene e che invita a farsi una foto e a condividerla, creando così una comunità di partecipanti all'evento che coinvolgono a loro volta gli amici... virtuali e non.

Centinaia di visualizzazioni e contatti, l'immagine di un vino e del marchio aziendale che oltre a diffondersi, si associano a momenti di allegria conviviale e spensieratezza, in luoghi ed eventi che diventano unici.

Ecco alcune foto che i protagonisti ci hanno inviato. Immagini dei principali eventi dello scorso agosto con i vini Masselina che si sono tenuti a Spiaggia 30 (Lido di Classe), Cerviamare (Cervia), Ristorante Lagolungo (Bagno di Romagna).

Alle foto più belle, in premio la visita con degustazione a Tenuta Masselina. Perché il vino è anche emozione, racconto e partecipazione.

(segue dalla prima)

l'annata è stata difficile, con gelate tardive che hanno provocato danni ai giovani germogli e successivamente con una carenza di pioggia che è perdurata fino a fine luglio. I quantitativi non sono elevati, ma le poche piogge e gli abbassamenti termici hanno diminuito la corsa alla concentrazione delle uve rosse e la diminuzione delle acidità delle uve bianche. Le uve sono sane, le bianche di buon grado e buona acidità. Le uve rosse con ottima buccia, buon grado zuccherino e maturazione fenolica buona".

Daniele Rossi,

Tecnico Agronomico Colli Romagnoli
Rete agronomica Terre Cevico

Vendemmia in corso!



“Nonostante le avversità climatiche dovute a fenomeni siccitosi importanti ed a gelate primaverili ripetute che hanno interessato anche le zone di pianura dei nostri soci, stiamo riscontrando nelle uve un'ottima qualità che ci trasmette una buona sensazione legata a questa vendemmia. Uve sane con ottime caratteristiche organolettiche e in ottime condizioni per quel che riguarda la sanità. Le rese sono mediamente in linea con le aspettative”.

Guido Cavina,

Agronomo Le Romagnole
Rete agronomica Terre Cevico

Risorsa Vino Bene Comune | Anno IV - Numero 2

Pubblicazione di informazione interna a cura di

Aut. Pres. Trib. Ravenna n. 1445 del 5 giugno 2018

Direttore responsabile: Paolo Pingani - **Redazione:** Elena Piva, Fabio M. Pari

Progetto grafico e impaginazione: Adamo Antonellini

Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)

Tipografia: Tipografico soc.coop - Santa Sofia (FC)

Chiuso in redazione il 17 settembre 2021

