

FederBio: al Vinitaly il Biancodarco, primo Frascati superiore DOC senza solfiti

25-03-2012 it.paperblog.com

Bologna, 25 marzo 2012 – Al Vinitaly sarà presente anche l'annata 2011 del **Biancodarco**, il **primo Frascati superiore DOC** senza solfiti prodotto nell'ambito del progetto "**Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO2 totale nei vini al consumo**" promosso e realizzato da **FederBio** con il contributo della Regione Lazio e l'apporto scientifico dell'**Università della Tuscia**.

Il progetto ha studiato e sperimentato prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini **in alternativa alla SO2**, in virtù della convinzione che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche. I solfiti, come noto, sono una sostanza allergenica e tossica per l'uomo.

I test e i protocolli di vinificazione indirizzati a ridurre il fabbisogno dell'SO2 nelle diverse fasi del processo, sono stati condotti con la consulenza tecnico-scientifica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università della Tuscia e con la collaborazione di alcune realtà vitivinicole ricadenti nel comprensorio dei Castelli Romani.

Ecco la nascita del **Biancodarco**, il **primo vino Frascati superiore DOC da agricoltura biologica ottenuto completamente senza l'aggiunta di solfiti**, giunto con il 2011 alla seconda annata che sta confermando gli ottimi risultati gustativi del 2010.

A Vinitaly il Biancodarco realizzato nel progetto promosso da FederBio è presente nello **stand di Agricoltura Capodarco/Probio** (l'associazione costituita, nel gruppo fondatore, tra gli stessi produttori biologici che partecipano alla Progettazione della Filiera nella quale si inserisce il progetto) presso il **padiglione Regione Lazio**.