



Vitigni autoctoni e viticoltura naturale

Lazio Rosso “La Torre” (cesanese, petit verdot e cabernet sauvignon) - Olevano Romano Cesanese - Lazio Flaminio (b - uve autoctone)
TOP HUNDRED Lazio Bellone



[Clicca qui](#) per leggere l'articolo nella pagina Facebook I Vini del Golosario

[Clicca qui](#) per leggere l'articolo di Paolo Massobrio uscito su La Stampa nel 2018

[Clicca qui](#) per leggere l'articolo di Paolo Massobrio uscito su La Stampa nel 2020



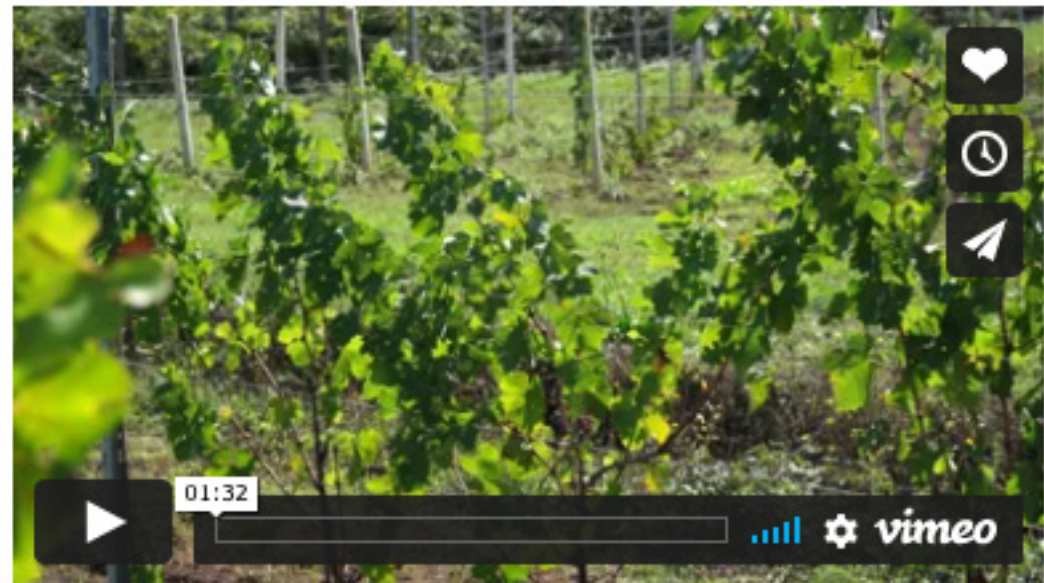
TESTO PUBLIREDAZIONALE

SanVitis nasce dalla passione contemporanea per il vino e la sua condivisione a tavola di tre amici, Sergio, Massimo e Riccardo, provenienti da diversi settori ed esperienze lavorative. Una passione che unisce il metodo scientifico all'amore nel fare il vino così da interpretare in chiave moderna ed evoluta questo antico e affascinante mestiere.

SanVitis è un progetto nel panorama vinicolo italiano che non vanta generazioni passate e storicità nella sua produzione, ma semplicemente la riscoperta e la valorizzazione di un territorio con una storia millenaria e una tradizione radicata. Seguendo questa linea, SanVitis seleziona una serie di vitigni autoctoni rappresentativi come il Bellone, il Cesanese, la Passerina, la Malvasia di Candia e il Trebbiano Giallo- e sceglie anche una viticoltura naturale, fatta di terra, sole, acqua e vento, protagonisti principali del lavoro svolto in vigna e unici ingredienti capaci di restituire alle uve le loro qualità peculiari.

L'obiettivo di SanVitis è proprio quello di mettere in bottiglia un'identità territoriale forte, un'idea di vino sano e nel pieno rispetto delle caratteristiche di questi vigneti storici, secondo un processo lavorativo naturale, senza compromessi, che restituisce dei vini puliti, eleganti e con una precisa personalità. Sempre più convinti che il vino si fa in vigna e con una grande dose di artigianalità.

INDIRIZZO via Remigio De Paolis snc San Vito Romano Roma Lazio	TELEFONO 0695479068
E-MAIL info@sanvitis.it	SITO WEB http://www.sanvitis.it



Comunica S.r.l.

Codice fiscale: 01655380069
Partita IVA: 01655380069
REA Alessandria: 15584

Archivio Golosarie

Fiera Online
Monferrato 2020
Milano 2019
Monferrato 2019
Milano 2018
Treviso 2018
Bassano 2018
Monferrato 2018
Milano 2017
Bassano 2017

Le nostre applicazioni

Il Golosario Ristoranti iOS
Il Golosario Ristoranti Android
Il Golosario Negozi iOS
Il Golosario Negozi Android
Il Golosario Monferrato
Il Golosario Mantova

Contatti

telefono | +39 0131 261670
fax | +39 0131 261678
@ | info@comunicaedizioni.it

ilGolosario.it

PAGE PRO PREMIUM - VISIBILITÀ IN HOMEPAGE

ilGolosario

Golosaria

Comunica Edizioni

Club Papillon

Le App

ilGolosario



ATTUALITÀ RICETTE OLEIFICI CANTINE RISTORANTI NEGOZI PRODUTTORI

Cerca tra 3170 ristoranti, 3903 cantine, 4568 negozi e molto altro...

CERCA



In evidenza

VIDEORICETTA

PENSIERO DELLA SERA

DELIVERY

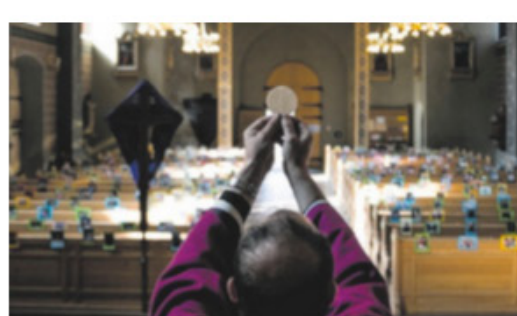
SEGUI
PAOLO
MASSOBRIO

Il Giornale del Gusto



ATTUALITÀ

I video sui personaggi del bicchiere

di *Il Golosario* • 03.12.2020

LA RASSEGNA STAMPA DI PAOLO MASSOBRIO

La Notizia del Giorno

Prendono sempre più forma le regole che gli italiani dovranno seguire per Natale. Qualche misura è ancora in...

03-12-2020

ARCHIVIO



ATTUALITÀ

La vigna e il bosco. Scopriamo Villa Bogdano

Degustazione guidata in una doc da riscoprire: Lison Pramaggiore

di *Il Golosario* • 03.12.2020

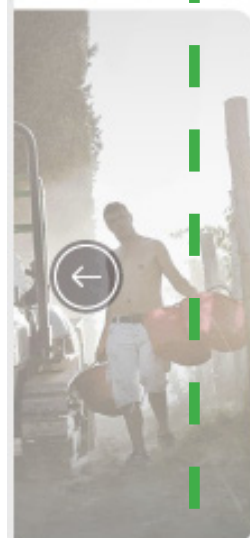
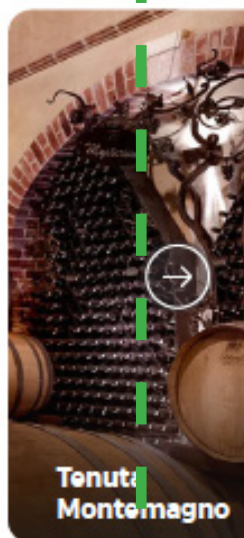
RICETTE

Cakes di cioccolato e ananas

Ecco la ricetta per preparare dei golosi dolcetti al cioccolato unito alla freschezza...

di *Giovanna Ruò Berchera* • 03.12.2020**UNA FIERA DIGITALE
PER UN GRANDE EVENTO
INTERNAZIONALE**Petra Lافرينا
distanza zero.

GALLERY PREMIUM

PAGE PRO PREMIUM
COD. wilgol 8 - wilgol 10 - wilgol 12Barone
di BolaroCascina
FalettaManera
FratelliTenuti
Montemagno

ATTUALITÀ

La pizza in teglia alla romana

di *Il Golosario* • 01.12.2020

RICETTE

Rape stufate al latte con guanciale affumicato

di *Giovanna Ruò Berchera***BANNER 300X100
A ROTAZIONE**PAGE PRO PREMIUM
COD. wilgol 8 - wilgol 10 - wilgol 12**PRENDI E PORTA A CASA. GRAZIE A CARTA E CARTONE.**

Scegli un ristorante che non ti fa sprecare nulla, nemmeno quello che avanzi. Sono tantissimi, in tutta Italia, i locali che ti offrono il RIMPIATTINO. E se è in cartoncino riciclabile al 100% avrai la doppia soddisfazione di non sprecare e di fare un favore al pianeta.



SOSTENIsario



Il Golosario Delivery

La guida italiana alle attività che stanno proponendo delivery in questo periodo di...

di *Il Golosario* • 11.11.2020

SOSTENISARIO

Papillon vuole portare a termine le Compagnie

A sostegno dell'associazione venezuelana "Trabajo y Persona" e per le monache trappiste...

di *Il Golosario* • 09.11.2020

SOSTENISARIO

Neoruralehub e il modello neorurale - la smart land del...

Alle porte di Milano, un contesto che è passato e futuro insieme

di *Il Golosario* • 27.10.2020