



RESISTENTI  
NICOLA BIASI

**A NATALE 2022 REGALATI IL MEGLIO.  
FESTEGGIA CON *RENITENS*, UN VINO NUOVO CHE UNISCE  
LA QUALITÀ ALLA CONCRETA SOSTENIBILITÀ.**

**Coredo - Predaia, novembre 2022 - Qualità, sostenibilità ed esclusività** sono i tre concetti che descrivono al meglio l'essenza di **Renitens 2021**, il primo vino della rete **Resistenti Nicola Biasi**.

Un bianco dalla forte personalità che quest'anno accompagnerà il tuo Natale in **un'edizione limitata da collezione: 200 bottiglie confezionate in singole cassette in legno e numerate a mano.**

Renitens racconta un viaggio straordinario tra 6 territori italiani delle 6 aziende fondatrici che si sono unite con l'obiettivo di racchiudere in un solo calice la qualità e la reale sostenibilità che le contraddistingue, in perfetto equilibrio con i terroir delle loro tre regioni Veneto, Trentino e Friuli

Nasce dalla migliore combinazione di 8 diversi vini, almeno uno per azienda e racchiude nel calice le caratteristiche dei sei territori diversi. Il viaggio, fatto di passione, lavoro ed etica, inizia a partire dalla Riviera friulana e dal Collio spostandosi sui colli trevigiani, sulla pedemontana veneta, passando dalla Valbelluna, per finire sulle Dolomiti trentine.

Renitens presenta un bouquet unico nel suo genere, con finissime e delicate note di fiori di arancio, mandorle e basilico, a cui si aggiungono in sottofondo sfumature di bosso, fiori di magnolia e biancospino. Corpo pieno, struttura polifenolica di ottima fattura ed un finale sapido deciso e fragrante.

Perfetto da bere subito, si presta molto bene anche all'invecchiamento.

Con una produzione di 1200 bottiglie al suo esordio, Renitens ha già raggiunto la finale tre bicchieri Gambero Rosso, il Gold Award the Wine Hunter e 95/100 Winescritic.

**Richiedi disponibilità a [info@resistentinicolabiasi.com](mailto:info@resistentinicolabiasi.com)**

**RESISTENTI NICOLA BIASI**

*Resistenti Nicola Biasi è una rete di otto aziende agricole in otto territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, creata nel 2021 e guidate da Nicola Biasi, miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway, Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival ed Enologo dell'Anno 2022 per Food and Travel.*



## RESISTENTI NICOLA BIASI

*Resistenti non sono solo i vitigni, noti anche come PIWI (dal tedesco pilzwiderstandfähige, ossia resistenti ai funghi – malattie fungine) ma anche gli stessi produttori che hanno abbracciato la sfida della sostenibilità in territori differenti e caratterizzati da altitudini e climi che fanno della loro viticoltura qualcosa di davvero innovativo. Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un'enologia dedicata e scrupolosa, permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.*

### **LE IMPRESE DELLA RETE:**

#### Albafiorita a Latisana, nella riviera friulana.

*In un zona non conosciuta per l'innovazione, Dino de Marchi decide di puntare sulla sostenibilità producendo i suoi vini bianchi esclusivamente da vitigni resistenti.*

#### Ca'da Roman a Romano d'Ezzelino.

*Ai piedi del Monte Grappa, Massimo e Maria Pia Viaro Vallotto nel 2015 danno vita all'azienda di soli vitigni resistenti con cantina dedicata che a oggi, risulta essere la più grande d'Europa.*

#### Colle Regina a Farra di Soligo, tra i colli trevigiani.

*Nel cuore del prosecco Docg Marianna Zago decide di andare controcorrente concentrando la sua produzione su vini ad alta sostenibilità grazie all'impianto di vitigni resistenti.*

#### Poggio Pagnan a Mel, nella Valbelluna.

*Gianpaolo Ciet e Alex Limana coltivano esclusivamente varietà resistenti e le vinificano nella loro cantina, la prima di Borgo Valbelluna.*

#### Della Casa a Cormons, in pieno Collio.

*Renato Della Casa decide di affiancare l'innovazione alla tradizione dei vitigni autoctoni del suo Collio bianco.*

#### Vigneti Vinessa a San Zeno di Montagna, sull'alta costa veronese del Garda

*Mauro e Leonardo Bonatti, per il loro progetto di coltivare esclusivamente vitigni resistenti, in un territorio quasi inesplorato per la viticoltura ad oltre 700 metri s.l.m*

#### Villa di Modolo, Belluno, nel cuore delle Dolomiti venete

*Francesco Miari Fulcis, decide di ridare lustro alla dimora storica di Modolo, con un progetto unico nel suo genere che, come protagonista, prevede la produzione di vino da vitigni resistenti*

#### L'azienda dell'enologo.

*A Coredò, tra le Dolomiti trentine, Nicola Biasi crea un vino che nasce per rompere gli schemi, il Vin de la Neu.*

### **NICOLA BIASI**

*Nicola Biasi nasce in Friuli terra di vini e, dopo il diploma di Enotecnico, lavora per importanti aziende del Friuli come Jermann e Zuani della famiglia Felluga. Prima di trasferirsi in Toscana, Nicola lavora*



## RESISTENTI NICOLA BIASI

*per Victorian Alps di Gapsted in Australia e poi in Sud Africa per Bouchard Finalyson, dove amplia le sue conoscenze enologiche internazionali.*

*Marchesi Mazzei, San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro di Bolgheri di Allegrini sono le aziende Toscane per cui lavora come enologo per quasi dieci anni.*

*Nel 2016 Nicola decide di intraprendere l'attività di libero professionista fino ad arrivare nel 2020 a fondare la Nicola Biasi Consulting che vanta consulenze in Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli, Trentino e Marche.*

*Nicola viene premiato nel 2020 durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d'Italia e a giugno 2021 durante l'anteprima del Merano Wine Festival riceve l'ambito premio Cult Oenologist, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento. Nello stesso fonda la rete d'impres Resistenti Nicola Biasi, un progetto che raggruppa al momento otto aziende vitivinicole differenti accomunate da un unico obiettivo: produrre vini di eccellenza praticando la vera e reale sostenibilità in vigna e in cantina, salvaguardando in maniera concreta l'ambiente.*

*A ottobre 2022 resistenti Nicola Biasi riceve l'ambito riconoscimento "progetto vino dell'anno" da Food and Travel Italia, nell'ambito della stessa serata Nicola Biasi viene anche insignito del titolo enologo dell'anno.*

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

<https://resistentinicolabiasi.com/>

[info@nicolabiasi.it](mailto:info@nicolabiasi.it)

UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

[fcomm.milano](http://fcomm.milano)

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 – E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

**Luisa Chiari** Cell: +39 392 9904981- Email: luisachiari@fcomm.it

**Giacomo Tinti**: +39 331 1244128 - Email: comunicazione@fcomm.it