



Alba Vitae è il nome di un vino che esorta a riflettere sul concetto stesso di vino, inteso nella sua forma originaria, su quell'alba che rappresenta l'inizio della storia della vite o, più semplicemente, della nostra personale riflessione.

Un grande contenitore di storie e di emozioni che vengono dalla vite e accompagnano la vita. Un'iniziativa di forte impegno etico, perché tutto lo spirito che muove il mondo del vino si concretizzi in una speranza, una luce, un'alba di vita, un aiuto ai meno fortunati.

Ogni anno infatti il ricavato della sua vendita viene devoluto in opere solidali a sostegno della vita.



Il ricavato della vendita di Alba Vitae sarà interamente devoluto a
CSMR - Centro Servizi Malattie Rare

Alba Vitae 2022 è acquistabile su:
store.aisveneto.it

Per informazioni:
albavitae@aisveneto.it



Con il patrocinio di:



COMUNE DI CORTINA D'AMPEZZO

Alba Vitae
è una iniziativa solidale di:



Associazione Italiana Sommelier
VENETO



Edizione 2022

La cultura del vino a servizio della solidarietà

Il vino: frutto delle amoroze cure dell'uomo, sintesi di sensibilità e creatività, di passione e dedizione. Associazione Italiana Sommelier Veneto si propone da sempre quale interprete di questi valori, diventandone un riferimento per pubblico ed operatori.

L'impegno di sempre oggi va oltre, nella convinzione che coltivare la sensibilità dell'uomo possa anche crescere la sensibilità per l'uomo e per la vita. Guidati da questo spirito, per questa dodicesima edizione di Alba Vitæ abbiamo selezionato un'eccellenza della produzione enologica veneta, un vino in versione esclusiva per gli appassionati, che diventa anche segno tangibile di impegno solidale.

Tutto il ricavato della sua vendita infatti verrà devoluto al sostegno di progetti solidali.

Quest'anno abbiamo scelto come interlocutore l'associazione p63 Sindrome E.E.C. International APS Onlus, un'organizzazione nata nel 2009 con lo scopo di supportare le persone affette da malattie rare (in particolare dalle mutazioni del gene p63), aiutandole ad ampliare la gamma di competenze.



Associazione Italiana Sommelier Veneto
Via Dino Buzzati, 2 - 31044 Montebelluna (TV)
albavitae@aisveneto.it
aisveneto.it

Associazione p63 Sindrome E.E.C. International APS Onlus

Al mondo una persona ogni 2.000 nasce con una malattia rara, la maggior parte delle volte sconosciuta. Tali persone vengono lasciate sole, senza diagnosi, cure e informazioni.

L'associazione p63 sindrome E.E.C. International APS Onlus, presieduta dalla dott.ssa Giulia Volpato affetta dalla mutazione del gene p63, si pone come obiettivi principali l'aggregazione, il supporto e il sostegno in tutte le fasi della vita per promuovere un'inclusione socioculturale e sanitaria. Dal 2020 la presenza in rete di p63 sindrome E.E.C International ha permesso di sviluppare ulteriori progetti nel territorio regionale, nazionale e internazionale.

I proventi della vendita del Lessini Durello Riserva Extra Brut 2014 dell'azienda Giannitessari, tramite l'iniziativa Alba Vitæ, aiuterà a sostenere l'apertura di uno sportello di ascolto riguardante le malattie rare anche a Belluno: un punto di riferimento concreto per le persone affette da tali patologie con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita, grazie ad operatori preparati e motivati e a sensibilizzare il maggior numero di persone possibile.



Associazione p63 Sindrome E.E.C. International APS Onlus
centroservizimalattierare@gmail.com
www.csmr-centroservizimalattierare.eu

Lessini Durello Riserva Extra Brut 2014 Metodo Classico

Alba Vitæ è il frutto della vite, da sempre simbolo di vita, di rinascita e di bellezza, che si mette a servizio di chi nella vita è meno fortunato. Ed è con questo spirito che per l'edizione 2022 abbiamo scelto il Lessini Durello Riserva Extra Brut 2014 dell'azienda Giannitessari. Fondata nel 2013 ha sede a Roncà, nel cuore della Valle d'Alpone (VR). Si estende su 55 ha di vigneto distribuiti in tre DOC: Lessini Durello, Soave e Colli Berici. Una cantina moderna con circa 350.000 bottiglie prodotte per un totale di 16 etichette. Sono questi i numeri di una realtà che unisce terroir diversi e pieni di personalità.

Il giallo oro, brillante e vivace di cui si veste racconta la storia di un vino che nasce da una varietà rustica e che nel suo percorso di vita si trasforma e diventa uno spumante fine ed elegante. Il profilo aromatico è ampio e stratificato, le note agrumate di cedro e zeste di arancia candita anticipano un ventaglio di profumi dai toni caldi: miele di acacia, crema chantilly, zafferano e spezie di pepe bianco. Il perlage fine ed energico ci racconta di un calice vibrante quasi a smentire l'affinamento minimo di 60 mesi dichiarato in etichetta. Il sorso cremoso e suadente rivela un vino elegante dove i profumi e gli aromi trovano sostegno in una efficace freschezza sapida. La persistenza e la piacevolezza di beva trasformano questo assaggio in un momento di intensa emozione.



Giannitessari
Via Prandi, 10 - 37030 Roncà (VR)
office@giannitessari.wine
giannitessari.wine