



CANTINA TIBALDI
LOCALITÀ POCAPAGLIA, CUNEO

MONICA TIBALDI **29 ANNI**
DANIELA TIBALDI **27 ANNI**

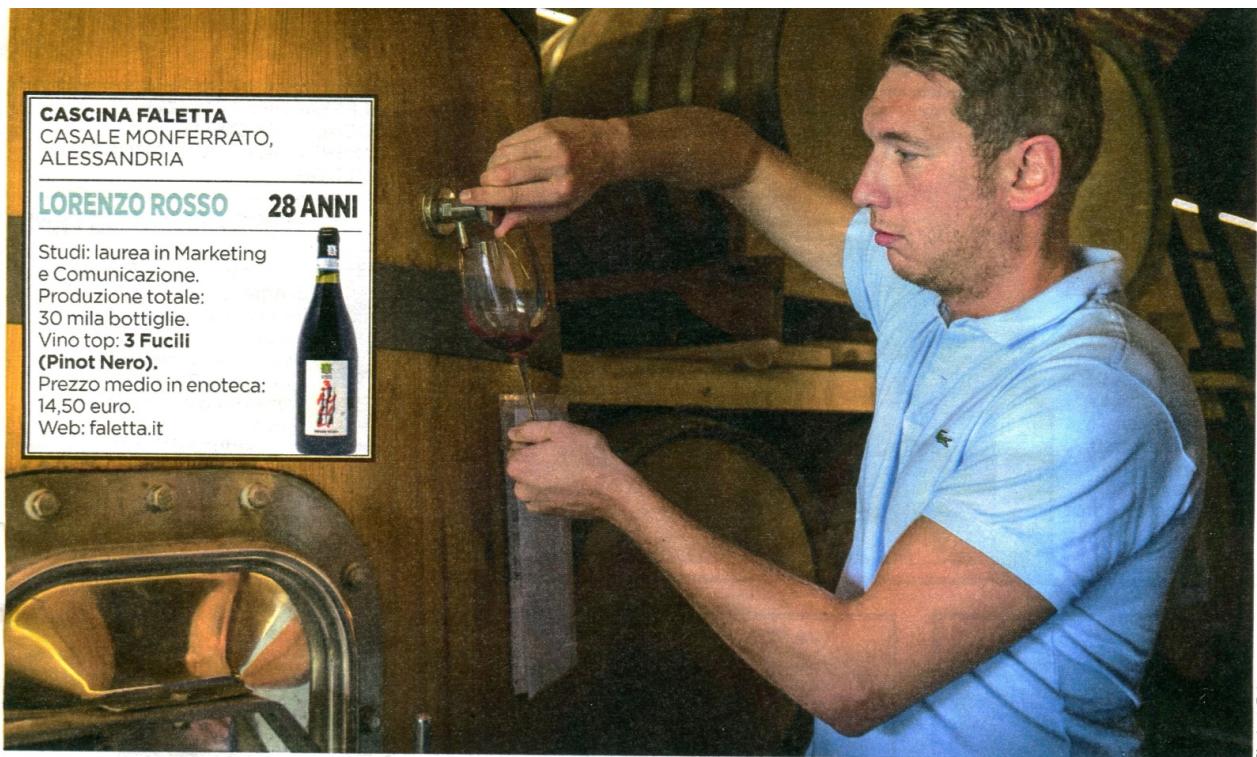
Studi: Monica, laurea in Viticoltura ed Enologia; Daniela, diploma di Ragioneria. Produzione totale: 35 mila bottiglie. Vino top: **Roero Rosso (Nebbiolo)**. Prezzo medio: 25 euro. Web: cantinatibaldi.com



Il vino è giovane

Dalle Langhe alla Sicilia, passando per l'Emilia e le Marche, sono tanti i **vignaioli under 30**, testimonial della crescente attrattiva del settore agricolo tra i millennials. In queste pagine, dodici storie esemplari.

di Michela Filippi



Gianluca Zilio

CASCINA FALETTA
CASALE MONFERRATO,
ALESSANDRIA

LORENZO ROSSO 28 ANNI

Studi: laurea in Marketing e Comunicazione.

Produzione totale: 30 mila bottiglie.

Vino top: **3 Fucili** (Pinot Nero).

Prezzo medio in enoteca: 14,50 euro.

Web: faletta.it



Davide Zoppi, trentenne di Bonassola, un pugno di case a ridosso del mare in provincia di La Spezia, per la sua azienda vinicola Cà du Ferrà ha rinunciato a una carriera da magistrato. Vive tra le vigne, è felice, fiero: «L'agricoltore ha una funzione sociale. Restituisce dignità al territorio, crea indotto. Offre ai giovani la possibilità di restare nel luogo di origine». **Giovanni Frascolla**, venti primavere, ha deciso di fare la sua parte nell'azienda di famiglia, la storica Tua Rita in Toscana. «Ricordo nonno Virgilio andare su e giù per i filari con una gamba sola, una settimana prima di morire. Quel passo dignitoso, lo sguardo vivace mi hanno fatto capire che non avrei potuto fare altro». Raccogliere una pesante eredità in termini di riconoscimenti nel mondo non lo spaventa.

Davide e Giovanni sono due dei dodici eno-millennials che *Panorama* ha rintracciato dal Trentino alla Sicilia. Il mondo del vino agli under trenta piace. Sempre di più. «Aumentano i laureati delle Facoltà di Viticoltura ed Enologia», confermano dal Ministero dell'Istruzione. E aumentano gli iscritti a Coldiretti, che registra un

ABRIGO GIOVANNI
DIANO D'ALBA,
CUNEO

SERGIO ABRIGO 22 ANNI

GIULIO ABRIGO 24 ANNI

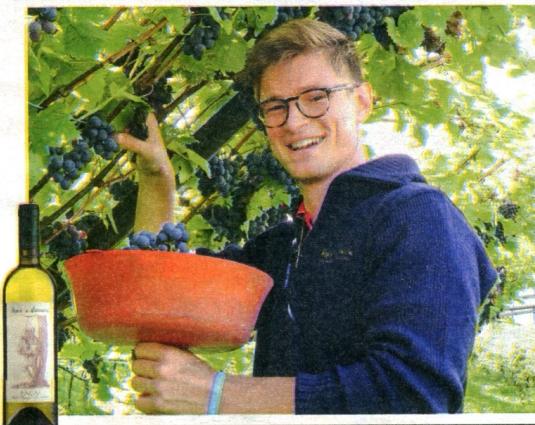
Studi: entrambi diploma di Enotecnico. Produzione totale: 70 mila. Vino top: **Garabéi** (Dolcetto di Diano d'Alba). Prezzo medio in enoteca: 9 euro. Web: abrigo.it



**POJER
E SANDRI**
FAEDO, TRENTO

**FEDERICO
SANDRI
25 ANNI**

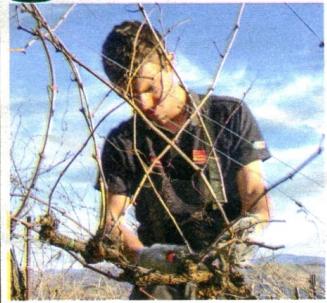
Studi: diploma di Perito agroindustriale. Produzione totale: 250 mila bottiglie. Vino top: **Palai (Müller Thurgau)**. Prezzo medio in enoteca: 11-12 euro. Web: pojeresandri.it



ALESSANDRO FEDRIZZI
LOCALITÀ CASTELLO
DI SERRAVALLE, VALSAMOGGIA,
BOLOGNA

ALESSANDRO FEDRIZZI 23 ANNI

Studi: frequenta la Facoltà di Agraria. Produzione totale: 25 mila bottiglie. Vino top: **Pignoletto (Grechetto Gentile)**. Prezzo medio in enoteca: 12 euro. Web: fedorizzivini.com



CA DU FERRÀ
BONASSOLA, LA SPEZIA

DAVIDE ZOPPI 30 ANNI

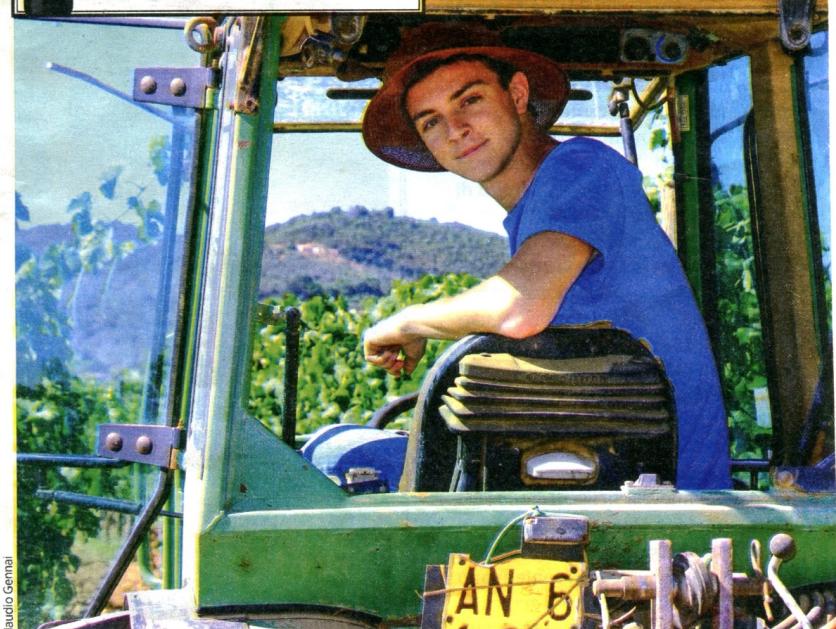
Studi: laurea in Giurisprudenza. Produzione totale: 7 mila bottiglie. Vino top: **Bonazolae (blend di Albarola, Bosco e Vermentino)**. Prezzo medio in enoteca: 15 euro. Web: www.caduferra.it



TUA RITA
LOCALITÀ NOTRI, SUVERETO, LIVORNO

GIOVANNI FRASCOLLA 20 ANNI

Studi: frequenta la Facoltà di Viticoltura ed Enologia. Produzione totale: 300 mila bottiglie. Vino top: **Rosso dei Notri (blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah)**. Prezzo medio in enoteca: 18 euro. Web: tuarita.it



Claudio Gennai