



COMUNE DI CORI

Via della Libertà, 36 – 04010, CORI (LT)

COMUNICATO

N° 773/2015

KIUS Extra Brut Rosé. Presentato al pubblico l'ultimo nato in Azienda Agricola Marco Carpineti Uno spumante unico al mondo, ottenuto dal Nero Buono di Cori

Cori, 3 Novembre 2015

Spumante KIUS Extra Brut Rosé. In un'atmosfera spumeggiante è stato presentato al pubblico l'ultimo nato in Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti. L'evento, al quale hanno partecipato numerosi clienti, appassionati ed esperti del settore, si è svolto sabato 24 Ottobre 2015, nella cantina corese, in una suggestiva cornice illuminata di rosa per l'occasione. Le degustazioni del nuovo bollicine rosato sono state accompagnate dalla gastronomia di Campana Street Food di Emanuele e Gianmarco Campana. Gli ospiti hanno potuto ammirare un'acconciatura a tema dello styling Antonio Neri sulla modella dell'Agenzia Glamour & Fun di Roma. Di Andrea Pistilli il video in time-lapse che rappresentava il ciclo vitale della pianta e del grappolo d'uva durante l'arco dell'anno.

“Un viaggio nell'equilibrio dei sensi, un desiderio insostenibile di dolcezza”. “Armonico, vibrante, persuasivo, accattivante, seducente”. Con queste parole Paolo Carpineti ha definito lo spumante metodo classico KIUS Extra Brut Rosé, **un prodotto unico al mondo, perché ottenuto da uve rosse Nero Buono di Cori in purezza, antico vitigno autoctono che la famiglia Carpineti ha sapientemente recuperato e valorizzato, interpretandolo ed impiegandolo anche in questo modo originalissimo.** Una sperimentazione di successo avviata già da diversi anni con la produzione dello spumante metodo classico KIUS Brut ottenuto da uve bianche Bellone, altro vitigno tipico della zona.

Anche il nuovo arrivato incarna la visione ideologica ed aziendale di Marco Carpineti. **Produrre vino è un'arte che deve avere come punto di riferimento la natura e il territorio,** unitamente ad un giusto equilibrio tra sapere e saper fare. La qualità del prodotto è esaltata dal rispetto dell'originaria vocazione della terra e dal metodo biologico di produzione, sicuro ed ecocompatibile. La grande cura estetica ed attenzione ai dettagli, affidata al designer Andrea Pistilli (KrainoDesign), contribuisce a **migliorare la capacità del vino di raccontare il suo territorio con tutti i sensi** e sensibilizzare i consumatori ad avvicinarsi ai prodotti locali. Le foto in allegato sono del fotografo Vincenzo Pacifici. Info e contatti: www.marcocarpineti.com - www.kius.bio - pagina FB Marco Carpineti.

Addetto alle Relazioni Pubbliche: Dr. Marco Castaldi

Tel. 06.96617242 - Cell. 328.0207278 - Fax: 06.9678695

E-mail: ufficiostampacori@gmail.com - Sito: www.comune.cori.lt.it



COMUNE DI CORI

Via della Libertà, 36 – 04010, CORI (LT)

COMUNICATO

N° 774/2015

Premio Sapio per la Ricerca e l'Innovazione

Consiglio Giovani e Sportello Eurodesk informano

Cori, 3 Novembre 2015

Dal 1999 il **Premio Sapio** per la Ricerca e l'Innovazione promuove la valorizzazione della ricerca e l'innovazione premiando chi fa ricerca o crea innovazione, consentendo a giovani ricercatori di divulgare i propri studi e di entrare in contatto con potenziali partner, e premiando studiosi, docenti e ricercatori relatori di ricerche fondamentali in molti ambiti.

Quest'anno si prevede l'assegnazione di quattro categorie di premi: **Junior**, destinato esclusivamente a lavori di ricerca svolti da giovani di età inferiore ai 30 anni; **Innovazione**, riservato a tutti coloro, di qualsiasi età, che sperimentando o applicando nuovi metodi, processi, tecnologie, sistemi hanno determinato innovazione; **Ricerca**, per studiosi di tutti gli ambiti, dall'industria alla sanità; **Sicurezza**, destinato a lavori di ricerca svolti nell'ambito della crioconservazione e in particolare della sicurezza del materiale, degli operatori, della criobanca in genere.

Ai vincitori di ciascuna categoria di cui sopra verrà riconosciuto un **premio di importo pari a 15.000 euro ciascuno**. Possono presentare le proprie candidature al premio nelle diverse categorie docenti, scienziati e ricercatori che possono presentare risultati concreti – anche interdisciplinari – nell'ambito dell'innovazione, in campo tecnico-scientifico e socioeconomico, raccolti nel periodo 1 gennaio 2012 - 30 aprile 2015.

Per partecipare c'è tempo fino al **14 Novembre 2015**. Per maggiori informazioni consultare il sito <http://www.premiosapio.it/2011/pagine/home.php>

Fonte: Eurodesk Italy - www.eurodesk.it

Addetto alle Relazioni Pubbliche: *Dr. Marco Castaldi*

Tel. 06.96617242 - Cell. 328.0207278 - Fax: 06.9678695

E-mail: ufficiostampacori@gmail.com - Sito: www.comune.cori.lt.it