



SANTA MARGHERITA

Santa Margherita è una storia italiana di passione e lavoro, valori e tradizione, nata nel 1935 dalla visione del Conte Gaetano Marzotto, che credeva in un'agricoltura moderna, efficiente, fatta di uomini, natura e tecnologia insieme. Da quell'inizio visionario sono trascorsi 87 anni, ma i valori di riferimento sono rimasti immutati e hanno permesso a questo sogno di crescere fino a diventare una delle realtà del vino più importanti d'Italia. Santa Margherita rappresenta la tensione a innovare, a esplorare, a creare e comprendere i mutamenti del gusto che hanno contraddistinto gli ultimi sessant'anni del vino italiano. Pioniera nella spumantizzazione del Prosecco, fin dal 1952 ha contribuito a trasformare uno spumante territoriale in un successo globale. A Santa Margherita si deve poi la nascita del Pinot Grigio come oggi il mondo lo intende: un vino che ha saputo conquistare i palati di oltre 90 Paesi grazie alla sua straordinaria abbinabilità con cibi e situazioni diverse. www.santamargherita.com

SANTA MARGHERITA e MILANO BEAUTY WEEK

Innovazione e sostenibilità sono le parole chiave che accomunano Milano Beauty Week a Santa Margherita: fanno parte del DNA del gruppo e ne accompagnano il successo di questi 87 anni.

L'innovazione è il tratto più noto e visibile: la rivoluzione del vino italiano, non più semplice alimento come un tempo, passa obbligatoriamente da Fossalta di Portogruaro.

La lettura del mutamento in atto negli stili di vita e nei consumi degli Italiani porta Santa Margherita ad essere tra i pionieri della spumantizzazione del vitigno Glera a Valdobbiadene già agli inizi degli anni Cinquanta e poi alla creazione del Pinot Grigio: un vino che ha annullato le barriere alla crescita del vino italiano nel mondo facendo da apripista e permettendo a centinaia di cantine italiane di internazionalizzarsi, di aprirsi a nuovi mercati e quindi di crescere. Un vino nato 61 anni fa dalla brillante intuizione quanto lungimirante visione di Gaetano Marzotto.

Un sogno, quello del fondatore, reso grande da *best practice* studiate e affinate nel corso degli anni: la tradizione ha sposato l'innovazione sostenibile e le buone pratiche di vigna e di cantina trasformandole in azioni concrete quotidiane, come l'irrigazione ad ala interrata, la tutela della biodiversità, la riforestazione, l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, nella convinzione che tutto ciò che deriva da un ambiente salubre, condotto con saggia misura nel rispetto dei cicli vitali, porti con sé un valore unico.

Grande attenzione è stata rivolta al più vasto programma mai compiuto da una cantina italiana: il *carbon neutrality*, con l'azzeramento dell'impronta carbonica di quasi 2 milioni di bottiglie prodotte annualmente e il chilometro zero, che vede oggi la produzione di più del 90% delle bottiglie nella vetreria a pochi passi dal cuore della vinificazione. Inoltre, la ricerca costante nello sviluppo di tecnologie verso un vino sempre più salubre, capace di interfacciarsi con le richieste di winelover sempre più attenti agli aspetti nutrizionali. Vanno in questa direzione i nostri studi e i nostri brevetti per ridurre l'impiego di solfiti. E ancora: l'utilizzo dove possibile di energia da sole fonti rinnovabili (oggi la cantina di vinificazione è totalmente autosufficiente grazie al fotovoltaico e ad una centrale a biomasse); così come il teleriscaldamento e la riduzione dei consumi di energia e acqua potabile caratterizzano il nuovo centro di imbottigliamento Vittorio Emanuele Marzotto inaugurato nel 2017.

Santa Margherita offrirà il prezioso metodo classico Kettmeir per l'opening party di Milano Beauty Week, mentre ogni giorno, dalle ore 18.00, organizzerà un *wine tasting* per un pubblico di selezionati visitatori presso Palazzo Giureconsulti. Il vino e la sua degustazione, infatti, rappresentano una vera esperienza sensoriale ed estetica che coinvolge il gusto, l'olfatto, la vista.