



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:

**Associazione di Volontariato
Pulcino OdV**

Alba Vitae 2023 è acquistabile su:
store.aisveneto.it

Per informazioni:
albavitae@aisveneto.it



Con il patrocinio di:



Città di Treviso

Alba Vitae
è un'iniziativa solidale di:



Un vino esclusivo a servizio della solidarietà.



Edizione 2023

La cultura del vino a servizio della solidarietà

Il vino: frutto delle amorose 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 tredicesima 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 di sostenere l'associazione Il Pulcino OdV, Organizzazione di Volontariato fondata nel 1966 che supporta i bambini nati prematuri o con patologie e le loro famiglie, sia nella fase di ricovero sia dopo la dimissione.



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

Associazione di Volontariato Pulcino OdV

La dimissione dall'ospedale di un neonato nato prematuro e ricoverato in certi casi anche 3/4 mesi è un momento molto particolare, e proprio nei primi giorni a casa potrebbero presentarsi diverse difficoltà dovute all'estrema fragilità del piccolo e alle conseguenti fisiologiche ansie e paure dei genitori.

Home Visit è un servizio domiciliare completamente gratuito con lo scopo di assicurare, monitorare e accompagnare tutto il nucleo familiare pretermine.

Il progetto coinvolge un'equipe composta da psicologhe, educatrici neonatali, pedagogiste, neuropsicomotriciste e logopediste. Il loro compito è di supportare le famiglie nelle tappe di crescita e di sviluppo del bambino, eseguire valutazioni neuropsicomotorie, ed essere un punto di riferimento per tutto ciò che potrebbe creare dubbi e perplessità: gestione della quotidianità, posture e modalità di accudimento, gestione del sonno, allattamento, consigli sugli spostamenti, visite di parenti ed amici, igiene e cura del neonato e della casa.



PULCINO
Associazione ODV per bambini ricoverati
in una unità di terapia intensiva
neonatale del Veneto

**Associazione di Volontariato
Pulcino OdV**
info@associazionepulcino.it
www.associazionepulcino.it

Sante Rosso 2021 Merlot Marca Trevigiana IGP

L'interpretazione di un vitigno da cui ottenere un grande vino passa attraverso passioni, fatiche e storia. La passione dell'Azienda Cecchetto è sempre stata quella di produrre vini che traducano in maniera liquida le uve e questi terreni. Le fatiche fanno indubbiamente parte di quest'area, tra Piave e Livenza, in cui da sempre i risultati vengono raggiunti a fronte di grandi sofferenze e sacrifici. L'uva merlot, storicamente qui presente già nell'800, può a volte toccare picchi di eccellenza, con vini capaci di goduriosa bevibilità.

L'Alba Vitæ di quest'anno è il Sante Rosso, un Merlot ottenuto da 14 filari che vengono scelti annualmente tra le diverse particelle che compongono il Vigneto Largoni. La vendemmia è in lieve surmaturazione, poi la sosta in barrique, di 1°, 2° e 3° passaggio, fino a febbraio 2023.

Si presenta con nuance rubino pieno e tenui accenni granato, denota consistenza glicerica. Al naso fragranze stratificate di frutta matura, cassis e ciliegia, corredata da geranio, verbena, magnolia, poi chiodi di garofano, gelatina di ribes e umami. Colpisce il sorso, di grande morbidezza ed equilibrio fresco sapido, in cui il tannino risulta sì serico, ma che traguarda ulteriori margini di evoluzione. Il binomio persistenza e scorrevolezza riceve sprint da godibili ritorni fruttati. Chiusura raffinata e sanguigna, a raccontare l'interpretazione di un bordolese che coniuga passione ed espressività. L'attuale immediatezza di beva non rappresenta un punto d'arrivo, ma l'inizio di un periodo magico.

Cecchetto
TRADIZIONE E RICERCA

Az. Agr. Cecchetto Giorgio S.A.
Via Piave, 67 - 31028 Tezze di Piave (TV)
info@rabosopiave.com
www.rabosopiave.com