



garantisce finanziamenti alle imprese fino ad un **importo massimo di 1,5 milioni** con garanzia fino all'80% per:

- capitalizzazione aziendale
- riequilibrio finanziario
- investimenti in attivi materiali e immateriali



CONFEDERAZIONE NAZIONALE ARTIGIANATO e PMI

P.O. FESR 2007/2013

martedì 12 aprile 2011 11:58:02

Cerca nel sito

Iscriviti alla newsletter

Home Economia Lavoro Finanza Politica Marketing Tecnologia Cultura Turismo Agricoltura Ambiente Salute & Benessere Trasporti

Distinguersi ad Arte

www.consorzioconhouseexp.it

Visualizza in formato pdf

AIR DOLOMITI E TOMMASI VITICOLTORI PORTANO IN VOLO DOGANELLA



Air Dolomiti, Compagnia italiana del Gruppo Lufthansa e Tommasi Viticoltori, azienda vinicola della Valpolicella Classica, portano in volo i nuovi vini prodotti nella tenuta "Doganella - Maremma Toscana". Doganella è una splendida tenuta di 24 ettari, completamente dedicata alla coltivazione biologica di uva e oliva nel pieno rispetto per l'ambiente e la natura.

L'APIMAI DI MACERATA PROSEGUE SULLA STRADA DELLE TARIFFE DI LAVORAZIONE "CONCORDATE"

CONTRO OBESITA' 18 MLN PER FRUTTA GRATIS A SCUOLA

DALLA RICERCA NUCLEARE ALLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE: IL CASO DEL GRANO CRESO

I MINISTRI BRAMBILLA E ROMANO SIGLANO IL PROTOCOLLO PER PROMUOVERE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

NoS
Mercato Classificato

ROMA - BARI
800 864 764

Relazioni pubbliche e istituzionali

Consulenza e servizi di comunicazione

Contatti
Via Nicola De Giosa, 55
70121 Bari
Tel. 080 5289670
Fax 080 5727439

www.secrp.it

secmediterranea@secrp.it

Doganella si trova nel cuore della Maremma Toscana, nel Comune di Pitigliano, importante centro etrusco in provincia di Grosseto. "Doganella è una nuova avventura ed un nuovo stimolante progetto per Tommasi Viticoltori, un'opportunità per promuovere anche la viticoltura biologica. La famiglia Tommasi è sempre stata considerata all'avanguardia per quanto attiene la cura e la coltivazione dei vigneti. La viticoltura biologica è dunque una nuova esperienza per continuare a produrre vini di alta qualità" così afferma Giancarlo Tommasi, enologo dell'azienda familiare della Valpolicella classica (Veneto) fondata nel 1902 e una dei principali ambasciatori nel mondo dell'Amarone Classico.

Dal 31 marzo fino al 13 aprile 2011 i passeggeri Air Dolomiti potranno apprezzare in volo "Il Tintorosso", un rosso corposo, morbido e vellutato e "Il Pitigliano" un bianco dal profumo fruttato e dal sapore delicato, entrambi prodotti con uve da viticoltura biologica. In Business Class, ad accompagnare i nuovi vini, saranno accurati menù realizzati con i prodotti tipici del territorio toscano. "Il Tintorosso" e "Il Pitigliano" vengono presentati per la prima volta al pubblico durante il Vinitaly che si svolgerà a Verona dal 7 all'11 aprile 2011. Presso lo stand di Tommasi (Pad. 5/D2) sarà possibile degustare i vini che in anteprima Air Dolomiti offre ai suoi passeggeri.

"Per la Compagnia gli eventi a bordo sono l'occasione per coinvolgere i propri ospiti in un volo originale e per diffondere le tradizioni delle regioni italiane. Con l'evento Doganella Air Dolomiti promuove ancora una volta prodotti esclusivi e valorizza l'area di appartenenza" spiega Michael Kraus, Presidente & CEO di Air Dolomiti. Con l'evento Doganella Air Dolomiti e Tommasi Viticoltori portano in volo il profumo e il carattere della Toscana, il tutto accompagnato dall'atmosfera di Settimocielo e dalla cortesia ed ospitalità del servizio di bordo Air Dolomiti.

08/04/2011 CICLOMOTORI: RESE NOTE LE SCADENZE PER LA "RITARGATURA"

07/04/2011 TURISMO E AUTO PUBBLICHE

04/04/2011 TAM AIRLINES ESPANDE LA CONNETTIVITÀ ONAIR IN-FLIGHT

01/04/2011 CONCORRENZA EUROPEA CONTRO RINCARI RC

01/04/2011 AIR ONE SMART CARRIER FESTECCIA IL PRIMO ANNO DI ATTIVITÀ

28/03/2011 WI-FI GRATIS SU FRECCIAROSSA FINO AL 30 APRILE

16/03/2011 MERIDIANA FLY E WIND JET CATANIA AL CENTRO DEL CODE SHARE PER L'ESTATE 2011

16/03/2011 FERROVIE: MATTEOLI, DA NASSO DICHIARAZIONI CONTRASTANTI

GazzettaEconomica.com - Dir. Resp. Espedito Alfarano e-mail direttore@gazzettaeconomica.com
Editore Ares soc. coop arl p.iva 02316280730 - redazione@gazzettaeconomica.com
Redazione: tel. +39 06 98359270 +39 080 9486865 (sed. Bari) +39 099 9870991 (sed. Taranto) Fax. +39 080 2143462

ASSEGNATO IL PREMIO AGRIFOOD CLUB - GOLOSARIO

A ENOLITECH LA VENDEMMIATRICE INTELLIGENTE E IL DISTRIBUTORE ALLA SPINA PER L'OLIO A KM 0

L'INTERNET A TARGA ITALIANA PIACE ANCHE ALL'ESTERO

CRESCERE L'INDUSTRIA, "PIATTA" LA PRODUZIONE AGRICOLA

Pubblica il tuo libro

LAVORA CON NOI

ARES
soc. coop. arl



Vuoi organizzare un meeting aziendale?

Abbiamo la soluzione per te.

Sede di Bari 080.948.68.65