



GAMMA OENOGREEN  
QUADERNO TECNICO PER LA PRODUZIONE DI VINI BIO



# AGGIORNAMENTI NORMATIVI

- » La vitivinicoltura biologica è un settore in espansione e soggetto a crescenti regolamentazioni. Dal 1° gennaio è in vigore il Regolamento (UE) 848/2018, che ha sostituito il precedente Reg. (CE) 834/2007, rinnovando l'intero impianto normativo. Questo regolamento fa parte di un contesto normativo, tecnico e comunicativo sempre più sofisticato, in linea con le aspettative della strategia Farm to Fork, che mira a coprire il 25% della superficie agricola dell'UE con coltivazioni biologiche entro il 2030.
- Il nuovo regolamento introduce modifiche significative nelle pratiche enologiche, elencate nell'Allegato II parte VI, e integrate dal Reg. (UE) 1165/2021. Questo documento autorizza l'uso di specifici prodotti e sostanze nella produzione biologica, suddivisi in varie categorie, come fitosanitari, concimi, additivi alimentari, prodotti per la pulizia e ingredienti agricoli non biologici.
- La normativa comunitaria è il riferimento centrale per la vitivinicoltura biologica, come confermato dal Testo unico del vino. Di recente, è stato firmato il Decreto attuativo del 20 maggio 2022 n. 0229771, che adegua le disposizioni nazionali ai nuovi regolamenti europei, trattando temi cruciali come le deroghe, le norme eccezionali di produzione, l'etichettatura, i controlli e la trasmissione di informazioni.



- Il nuovo quadro normativo prevede un elenco dettagliato di prodotti autorizzati per la vitivinicoltura biologica (Allegato V parte D del Reg. (UE) 1165/2021), con l'obbligo per gli operatori di verificare la disponibilità di materie prime biologiche. In caso di indisponibilità, previa richiesta a due fornitori, gli operatori possono utilizzare prodotti non biologici per quella campagna vitivinicola.
- Per garantire la tracciabilità, la documentazione delle richieste e risposte deve essere conservata e resa disponibile alle Autorità Competenti e agli Organismi di controllo. Se un prodotto risulta non disponibile a livello nazionale, l'informazione verrà comunicata ufficialmente.
- In deroga, l'uso di anidride solforosa può essere autorizzato fino ai limiti previsti per l'agricoltura convenzionale, in caso di condizioni meteorologiche avverse. Le Regioni, su indicazione degli enti competenti, possono concedere tali deroghe e comunicare al Mipaaf.
- Questo nuovo quadro normativo offre flessibilità necessaria per superare le difficoltà operative, mantenendo alta l'attenzione sulla sostenibilità e la qualità della produzione biologica.



# GAMMA

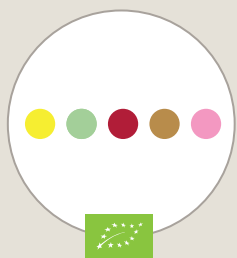
OENOGREEN

produrre vini **BIOLOGICI**

## SOLUZIONI INNOVATIVE E SOSTENIBILI

Siamo alla continua ricerca di prodotti e soluzioni che rispettino appieno i vostri mosti e vini, che vadano a favore della salvaguardia sia dell'ambiente sia del consumatore.

La GAMMA OENOGREEN si ispira a questi principi per offrire tutto il supporto necessario alla produzione di vini salubri e rispettosi delle norme in vigore. Vini equilibrati e attenti alle esigenze di un mercato in continua evoluzione si ottengono scegliendo il giusto partner, per puntare sempre all'eccellenza.



**LIQUIGUM K BIO**

GOMMA ARABICA BIO

### COMPOSIZIONE

Soluzione di gomma arabica di tipo Kordofan

### FASE UTILIZZO

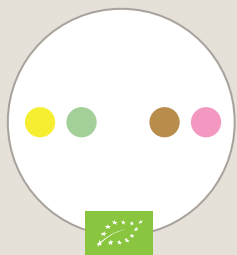
Pre-imbottigliamento

### DOSI

50-200 ml/hl

Soluzione di gomma arabica di tipo Kordofan filtrata e purificata, che deriva da una specifica lavorazione dell'essudato dell'albero di Acacia Verek.

Da utilizzare su vini finiti e pronti per l'imbottigliamento. Dato il suo elevato peso molecolare incide fortemente sulla filtrabilità dei vini.



**OENOCOL FRESH BIO**

PER VINI BIANCHI OTTENUTI DA UVE ROSSE O VINI ROSATI

### COMPOSIZIONE

Colla di pesce, proteine vegetali e carbone vegetale attivo

### FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica  
Pre-imbottigliamento

### DOSI

15-100 g/hl

È un chiarificante specifico per vini bianchi e rosati, ideale per bianchi ottenuti da uve rosse. L'utilizzo permette la rimozione di polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi; ha un lieve effetto decolorante che determina una migliore stabilità del colore nel tempo, apporta brillantezza ai vini bianchi ed elimina le note ocre e i gusti amari.



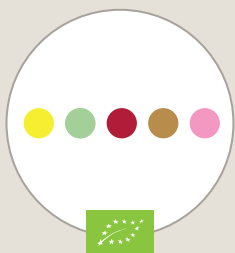
### L'AZIONE POSITIVA DI UN TANNINO IN VINIFICAZIONE

I tannini idrolizzabili sono costituiti da glucosidi in miscela derivati sia dall'acido gallico (tannini gallici) sia dal suo dilattone e dall'acido ellagico (tannini ellagici). Questi tannini vengono estratti dal legno di diverse piante, come rovere, castagno e galle, mediante l'utilizzo di acqua o soluzioni idroalcoliche. La loro denominazione deriva dalla loro capacità di idrolizzarsi in uno zucchero (glucosio) e molecole di acido ellagico o acido gallico in presenza di acidi forti e calore. Inoltre, possono presentarsi come dimeri (roburine) in alcune specie botaniche di interesse enologico.

Questi tannini contribuiscono alla stabilizzazione del colore dei vini attraverso la formazione di acetaldeide, che partecipa alla creazione di pigmenti polimerici in condizioni di ossidazione lenta e controllata. Inoltre, rilasciano precursori che influenzano il profilo aromatico dei vini durante il processo di affinamento.

Il tannino di castagno viene impiegato all'inizio della fermentazione per inattivare gli enzimi ossidanti e prevenire così le ossidazioni indesiderate. Inoltre, contribuisce al controllo batterico e potenzia l'efficacia dell'anidride solforosa. L'aggiunta di tannino di castagno consente una riduzione significativa dell'uso di  $SO_2$ . Sebbene sia comunemente utilizzato nella produzione di vini rossi, è consigliato anche per i vini rosati, soprattutto se si ha la necessità di preservare tutte le caratteristiche aromatiche e strutturali.

Tuttavia, è preferibile aggiungerlo all'inizio della fermentazione alcolica e mai dopo la fermentazione malolattica, poiché in alcune circostanze può conferire al vino note erbacee indesiderate.



### EXTRATAN PRO RED BIO

TANNINO ELLAGICO  
DI PRODUZIONE BIOLOGICA

#### COMPOSIZIONE

Tannino ellagico

#### FASE UTILIZZO

Vinificazione

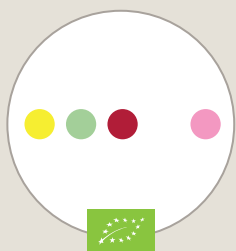
#### DOSI

Da 10 a 30 g/hl

Portare dosaggio fino a 40 g/hl  
in caso di uve alterate o bottrizzate

Extratan Pro Red Bio è un tannino ellagico derivato dal castagno, ideale per l'applicazione nelle prime fasi della vinificazione dei vini rossi e rosati. Grazie al suo potente effetto antiossidante, è in grado di interagire con peptidi e proteine, proteggendo così i polifenoli naturalmente presenti nell'uva e contribuendo positivamente alla stabilizzazione del colore. Ha la capacità di chelare rame e ferro e ha azione diretta sull'attività degli enzimi ossidativi limitando l'ossidazione di antociani e composti aromatici.





## EXTRAGEL GREEN BIO

PROTEINA VEGETALE PURA

### COMPOSIZIONE

Proteine vegetali pure

### FASE UTILIZZO

Vinificazione - Chiarifica  
Pre-imbottigliamento

### DOSI

4 -20 g/hl

È un chiarificante di origine vegetale che possiede un'elevata capacità di adsorbimento nei confronti di catechine, leucoantociani e tannini; ideale per attenuare l'astringenza ed eliminare l'imbrunimento. Permette la rimozione dei polifenoli ossidabili, facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi, permette una migliore stabilità del colore nel tempo ed elimina i gusti amari. Può essere utilizzato come sostitutivo della caseina.



## OENOSTARTER BIO

NUTRIENTE ORGANICO

### COMPOSIZIONE

Nutriente organico ottenuto da materie prime biologiche

### FASE UTILIZZO

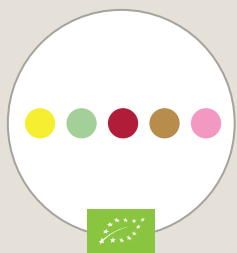
Pre-imbottigliamento

### DOSI

Mosti: da 10 a 20 g/hl in funzione della tipologia e delle caratteristiche del mosto da fermentare.

Dose massima legale: 40 g/hl.

È un attivante di fermentazione 100% organico, a base di scorze di lievito naturalmente ricche di steroli ed amminoacidi. È un attivante particolarmente indicato per le fermentazioni di vini bianchi e rosè, dove a causa delle operazioni di sfeccatura in concomitanza dell'eliminazione dei complessi di pectine, vengono eliminati anche acidi grassi poli-insaturi che sono componenti fondamentali della membrana cellulare dei lieviti (permettono il mantenimento della fluidità della membrana e la resistenza a shock osmotici). È particolarmente adatto alla fermentazione in condizioni difficili, con alti gradi alcolici potenziali, a basse temperature e più in generale in tutte le condizioni di forte stress metabolico del lievito.



## OENOVIN® BIO

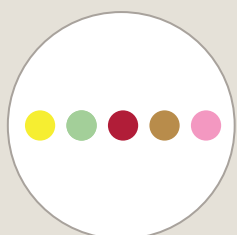
LIEVITO BIOLOGICO PER VINIFICAZIONE  
E PRESA DI SPUMA

**COMPOSIZIONE**  
Lievito selezionato naturale Bio

**FASE UTILIZZO**  
Vinificazione - Spumantizzazione

**DOSI**  
20-25 g/hl

Lievito naturale selezionato *S. Cerevisiae* (sp. *Bayanus*), prodotto da materia prima Bio. Adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, Oenovin® BIO permette di ottenere fermentazioni regolari anche a basse temperature. Necessita di una buona nutrizione azotata per poter svolgere al meglio il processo fermentativo.



## OENOACTIV GREEN

NUTRIENTE COMPLESSO  
PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

**COMPOSIZIONE**  
Ammonio fosfato bibasico,  
scorze di lievito e estratto di lievito

**FASE UTILIZZO**  
Vinificazione - Spumantizzazione

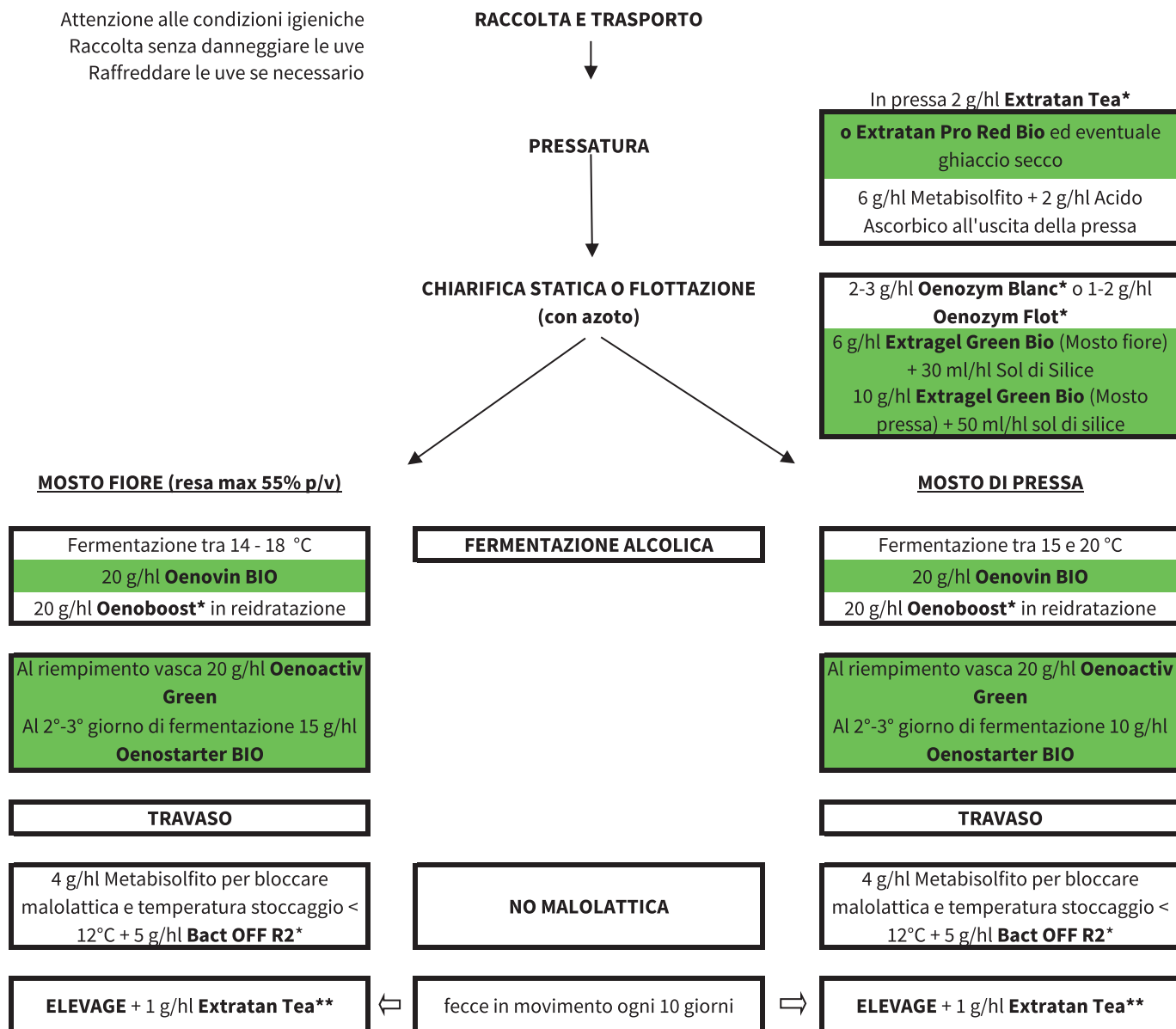
**DOSI**  
10-30 g /hl

È un prodotto complesso composto da ammonio fosfato bibasico, scorze di lievito ed estratto di lievito. La tiamina cloridrato, naturalmente presente nell'estratto di lievito, influisce positivamente sul metabolismo e sulla crescita del lievito, limitando la formazione di acetaldeide e di chetoacidi, che tendono a complessare l'anidride solforosa. I prodotti derivati da lievito sono ottenuti da materie prime biologiche e quindi Oenoactiv Green è ammesso nella produzione di vini BIO, secondo il Reg. 203/2012.



## Produzione Vino Bianco BIO

Attenzione alle condizioni igieniche  
Raccolta senza danneggiare le uve  
Raffreddare le uve se necessario



Prodotti derivati da materie prime biologiche

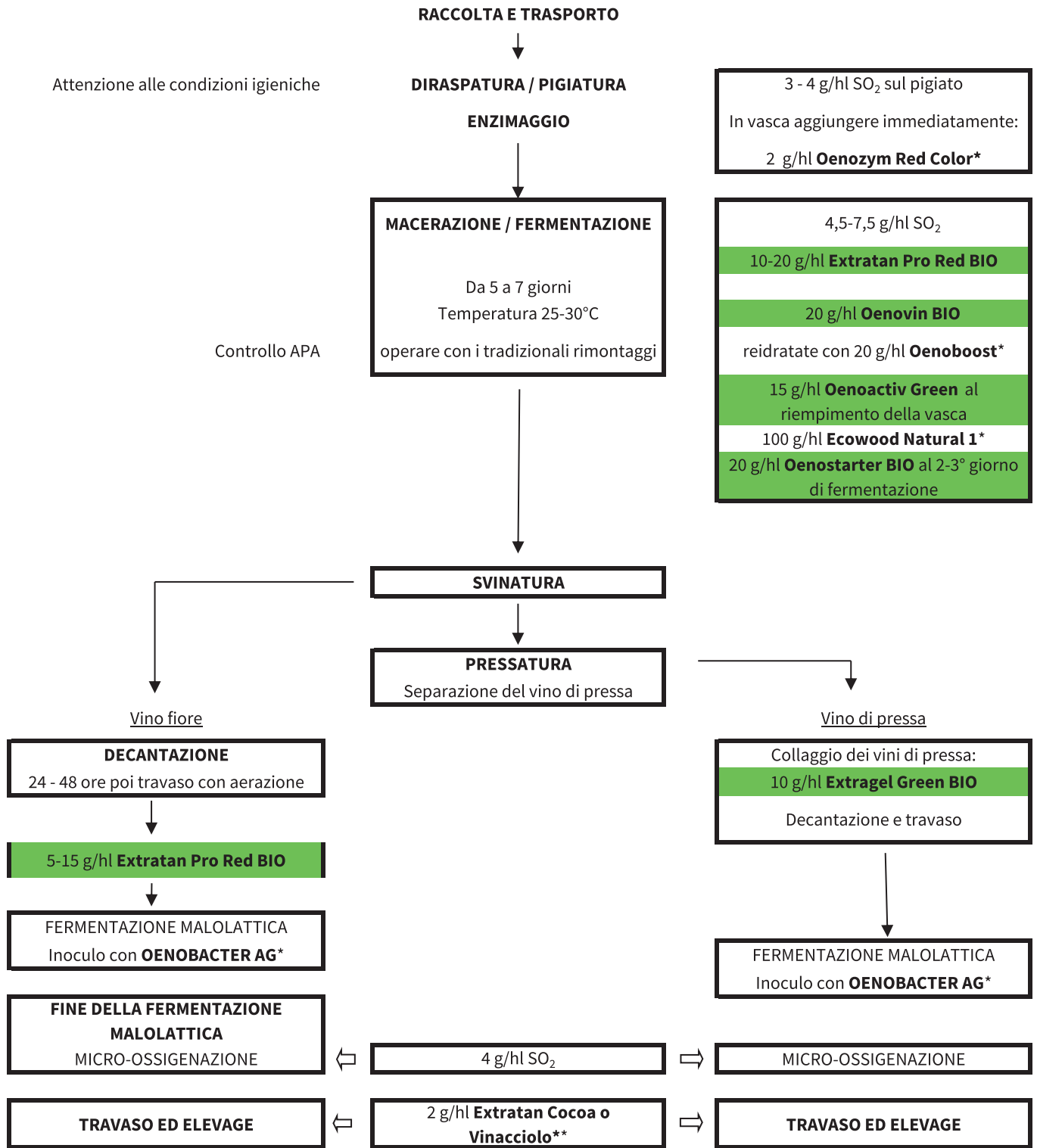
\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche ma ammesse nella produzione di vini Bio, verificare disponibilità di materiale di origine biologica

\*\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche per i quali è necessario verificare disponibilità di versione biologica (in caso chiedere deroga)

*I protocolli proposti da Oeno srl sono il frutto di una profonda esperienza pratica, sono tuttavia esposti concetti e criteri generali, che l'Enologo può modificare oppure adattare alle proprie esigenze tecnologiche o allo stile di vino desiderato. Le informazioni riportate sono puramente indicative, per l'uso dei singoli prodotti riferirsi alla normativa vigente, alle schede tecniche e di sicurezza. Oeno srl declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate. Per ulteriori informazioni tecniche: Raffaello Vezzoli (vezzoli@oenoitalia.com)*



# Produzione Vino Rosso BIO



Prodotti derivati da materie prime biologiche

\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche ma ammesse nella produzione di vini Bio, verificare disponibilità di materiale di origine biologica

\*\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche per le quali è necessario verificare disponibilità di versione biologica (in caso chiedere deroga)

*I protocolli proposti da Oeno srl sono il frutto di una profonda esperienza pratica, sono tuttavia esposti concetti e criteri generali, che l'Enologo può modificare oppure adattare alle proprie esigenze tecnologiche o allo stile di vino desiderato. Le informazioni riportate sono puramente indicative, per l'uso dei singoli prodotti riferirsi alla normativa vigente, alle schede tecniche e di sicurezza. Oeno srl declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate. Per ulteriori informazioni tecniche: Raffaello Vezzoli (vezzoli@oenoitalia.com)*



## VINIFICAZIONE BASE SPUMANTE BIO

	<b>TRANSPORTO IN CASSETTE FORATE</b>	Massima attenzione alle condizioni igieniche
	<b>PRESSATURA: carico uva intera e macerazione in pressa</b>	<b>AL CARICO IN PRESSA:</b> 70 ml/q.le Soluzione: 10% Metabisolfito* + 5% Ac. Ascorbico* in 1 lt acqua 5 g/hl <b>Extratan Med**</b> 2 Kg/q.le Ghiaccio secco
	<b>SELEZIONE DEI MOSTI</b>	
<b>CORREZIONE DEL pH</b>	Acidificazione se necessaria Attenersi alla legislazione vigente	
	<b>PRIMA PRESSATURA (resa 45%)</b>	<b>SECONDA PRESSATURA (resa 15%)</b>
	<b>Protezione dall'ossigeno (utilizzo Azoto)</b>	<b>Iperossigenazione</b>
	8 ml/hl Solfosoluzione sotto pressa	
<b>CHIARIFICA</b>	1,5 g/hl <b>Oenzym SP*</b> 6 g/hl <b>Extragel Green Bio</b> 5 g/hl <b>Oenobent Granulare*</b>	2-3 g/hl <b>Oenzym SP*</b> 8 g/hl <b>Extragel Green Bio</b> 10 g/hl <b>Oenobent Granulare*</b>
<b>SEDIMENTAZIONE</b>	Raffreddamento del mosto fino a 10 -12 °C Sosta di 8 - 12 ore a temperatura inferiore a	Raffreddamento del mosto fino a 10 -12 °C Sosta di 8 - 12 ore a temperatura inferiore a
<b>FERMENTAZIONE ALCOLICA</b>	Temperatura tra 15 e 19°C 20 g/hl <b>Oenovin BIO</b> 20 g/hl <b>Nutrivita Boost*</b> in reidratazione 5 g/hl <b>Onoactiv Green</b> (riemp. Vasca) 20 g/hl <b>Oenostarter BIO</b> al 2°/3° giorno di FA Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA	Temperatura tra 16 e 20°C 20 g/hl <b>Oenovin BIO</b> 20 g/hl <b>Nutrivita Boost*</b> in reidratazione 10 g/hl <b>Onoactiv Green</b> (riemp. Vasca) 20 g/hl <b>Oenostarter BIO</b> al 2°/3° giorno di FA Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA
<b>FINE DELLA FERMENT. ALCOLICA</b>	Travaso + 6 g/hl <b>Extratan Med**</b> (se prevista malolattica aggiungere successivamente)	Travaso + 8 g/hl <b>Extratan Med**</b> (se prevista malolattica aggiungere successivamente)
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA (SE RICHIESTA)</b>	Inoculo con <b>OENOBACTER PH*</b>	Inoculo con <b>OENOBACTER PH*</b>
<b>SENZA FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	2-4 g/hl SO <sub>2</sub> 20 g/hl <b>Bact Off R2*</b>	2-4 g/hl SO <sub>2</sub> 20 g/hl <b>Bact Off R2*</b>
<b>ELEVAGE</b>	Elevage su fecce fini per 4 - 6 settimane + 10 g/hl <b>Prestige Elevage*</b>	Elevage su fecce fini per 4 - 6 settimane + 15 g/hl <b>Prestige Elevage*</b>
<b>TRAVASO E STABILIZZAZIONE</b>	Solfitazione se necessaria	Solfitazione se necessaria

Prodotti derivati da materie prime

\*\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche per le quali è necessario verificare disponibilità di versione biologica (in caso chiedere deroga)

\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche, ma ammesse nella produzione di vini Bio, verificare disponibilità di materiale di origine biologica

I protocolli proposti da Oeno srl sono il frutto di una profonda esperienza pratica, sono tuttavia esposti concetti e criteri generali, che l'Enologo può modificare oppure adattare alle proprie esigenze tecnologiche o allo stile di vino desiderato. Le informazioni riportate sono puramente indicative, per l'uso dei singoli prodotti riferirsi alla normativa vigente, alle schede tecniche e di sicurezza. Oeno srl declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate. Per ulteriori informazioni tecniche: Raffaello Vezzoli (vezzoli@oenitalia.com)

## LISTA PRODOTTI OENO SRL CONSENTITI NELLA PRODUZIONE DI VINI BIO

I prodotti presenti nell'Allegato V parte D del Reg. (UE)1165/2021 e ai fini dell'allegato II, parte VI, punto 2.2 del Reg. (UE) 848/2018, possono essere utilizzati nella produzione di vini biologici di cui allegato VII, parte II del Reg. (UE) 1308/2013 e in accordo con Reg. Del. 934/2919.

Per l'utilizzo dei prodotti enologici nella produzione di vini BIO si rimanda ogni responsabilità al proprio referente dell'Organo Certificatore. Questo si rende necessario al fine di avere indicazioni specifiche e tutte le informazioni sulle pratiche e sulle procedure da seguire per lo svolgimento delle operazioni, la richiesta documentale e l'archiviazione della stessa.

### MATERIE PRIME - STABILIZZANTI

ACIDO CITRICO	Acido Citrico
ACIDO LATTICO	Acido Lattico
ACIDO ASCORBICO	Acido L-ascorbico
TARTRATO NEUTRO DI POTASSIO	Tartrato neutro di potassio
ACIDO TARTARICO	Acido L(+) tartarico
BICARBONATO DI POTASSIO	Bicarbonato di potassio
ACIDO METATARTARICO	Acido metatartarico
BITARTRATO DI POTASSIO (OENOCRISTAL)	Bitartrato di potassio
METABISOLFITO DI POTASSIO	Metabisolfito di potassio
LIQUIGUM GOLD	* Mannoproteine e gomma arabica
ANTIOSSIDANTE OENO	Metabisolfito di potassio, acido metatartarico, acido ascorbico, acido citrico

### CARBONI

OENOCARB (FV, PURE G10, DEO)	Carbone attivo
------------------------------	----------------

### BENTONITI

OENOBENT (XP, GRANULARE, POLVERE)	Bentonite
-----------------------------------	-----------

### CHIARIFICANTI

ANTI R	Scorze di lievito
ANTI O2	Chitosano e bentonite
EXTRAGEL FISH	* Gelatina di pesce
OENOCOL (SOFT, 30)	* Gelatina animale
OENOCOL GREEN	* Proteina vegetale e colla di pesce
EXTRAGEL	* Gelatina animale
CASEINATO DI POTASSIO	Caseinato di potassio
SOL DI SILICE	Biossido di silicio
OENOFISH	* Colla di pesce

### ENZIMI

OENOZYM (EXTRA, SP, BETA, BLANC, RED COLOR, RED FRUIT, VITA ROSE')	Enzimi pectolitici
OENOZYM FLOT	Enzimi pectolitici

## LIEVITI

GAMMA LIEVITI OENOVIN® \* Lieviti LSA

## NUTRIENTI

ACTICELL	Scorze di lievito e cellulosa
AMMONIO FOSFATO	Fosfato diammonico
NUTRIVITA TROPICAL	* Lievito inattivato e tannini
NUTRIVITA BLANC	Autolisato di lievito
NUTRIVITA NOIR	Autolisato di lievito
NUTRIVITA ROSE'	Autolisato di lievito
NUTRIVITA GLU	Lievito inattivato
NUTRIVITA BOOST	Lievito inattivato e autolisato
OENO DAP PLUS	Fosfato diammonico e tiamina
OENOBOST	Lievito inattivato
OENOGLU	Lievito inattivato
OENOSTARTER PLUS	Lievito inattivato
PARETI CELLULARI	Scorze di lievito

## TANNINI VINIFICAZIONE

ECOWOOD (EASYOAK, VITAOAK)	* Tannini
EXTRATAN® (FT, COLOR PLUS, RED, RED PLUS, Q)	* Tannini
EXTRATAN® (MED, GALLA, REDOX)	* Tannini
EXTRATAN® VITA ROSE'	* Tannini

## TANNINI AFFINAMENTO

EXTRATAN® (1, 2, 3, ELEGANCE NT, MOSCATO, TEA, BUCCIA, T-OAK, VINACCIOLO, COCOA, SWEET OAK)	* Tannini
EXTRATAN® (FRENCH OAK, AMERICAN OAK, ENERGY FRESH, RED HARMONY)	* Tannini

## BIOMIGLIORATORI

ADVANCE (PRO, RED, WHITE)	Mannoproteine di lieviti
PRESTIGE GOLD	Mannoproteine di lieviti
PRESTIGE LIQUEUR	Autolisato di lievito
PRESTIGE RONDEUR	Lievito inattivato
BACT OFF R2	Chitosano, lievito inattivato

## METODO CLASSICO

OENOACTIV TIRAGE	Fosfato diammonico e tiamina
REMUCLAIR	Bentonite e alginato di potassio

## BATTERI LATTICI

OENOBACTER (AG, PH)

Batteri lattici

## FRAMMENTI DI LEGNO

GAMMA ECOWOOD

Frammenti di legno

## GAMMA OENOGREEN

EXTRAGEL GREEN BIO		Proteina vegetale BIO
LIQUIGUM K BIO		Gomma arabica BIO
OENOVIN BIO		Lievito LSA BIO
OENOACTIV GREEN		Lievito inattivato (BIO), Fosfato diammonico, tiamina
OENOSTARTER BIO		Lievito inattivato
OENOCOL FRESH BIO		Colla di pesce, carbone attivo e proteina vegetale BIO
EXTRATAN PRO RED BIO		Tannino di castano BIO

\* i prodotti contrassegnati con asterisco fanno riferimento ai prodotti presenti nel **Regolamento di esecuzione 1165/2021/UE**, che nella colonna "Condizioni e limiti specifici" riportano dicitura "ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili".

**PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO DI UN PRODOTTO OENO SRL PER LA PRODUZIONE DI VINI BIO SI DEVE SEMPRE FARE RIFERIMENTO ALLE  
NORMATIVE VIGENTI E AL PROPRIO ORGANISMO CERTIFICATORE**

# RETE COMMERCIALE

## VALLE D'AOSTA // PIEMONTE

LIGURIA // EMILIA ROMAGNA

MARCHE // PUGLIA

Tommaso Perdomini

perdomini@oenitalia.com

Cel. +39 392 9054487

## LOMBARDIA

Nicola Bonazzi

vendite@oenitalia.com

Cel. +39 339 8662662

Gianantonio Minutola

commerciale@oenitalia.com

Cel. +39 393 9738172

## TRENTINO ALTO ADIGE

Roberto Plodari

plodari@oenitalia.com

Cel. +39 335 6207904

## VENETO ORIENTALE

Alessandro Faggion

faggion@oenitalia.com

Cel. +39 347 7683926

## VENETO OCCIDENTALE

Francesco Reniero

reniero@oenitalia.com

Cel. +39 327 6117769

## TREVISO // FRIULI VENEZIA GIULIA

Paolo Brugnera

brugnera@oenitalia.com

Cel. +39 348 1089468

## LAZIO

Damiano Taini

ordini@enosystem.it

Cel. +39 393 9308902

## CAMPANIA

Pietro Ceparano

ceparano@oenitalia.com

Cel. +39 377 1879481

## ABRUZZO // MOLISE

Carmine Scurti

carmine.oenosrl@gmail.com

Cel. +39 347 6195347

## BASILICATA // CALABRIA

Giovanni Malena

malena.oenology@tiscali.it

Cel. +39 380 2667399

## SICILIA

Antonino Mirabile

tecnico.commerciale@enoiltech.com

Cel. +39 348 0838357

## TOSCANA // SARDEGNA

Paolo Pietrantozzi

pietrantozzi@oenitalia.com

Cel. +39 339 1145241

## ROMANIA

Enorom

office@enorom.ro

## SLOVENIA // CROAZIA

Francesco Borsatti

tecnicoest@oenitalia.com

Cel. +39 334 2060383



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA



## **OENO SRL**

Via dell'Industria, 51  
25030 Erbusco (BS) - ITALY

T. +39 030 7731224  
F. +39 030 7704670

[info@oenitalia.com](mailto:info@oenitalia.com)  
[www.oenitalia.com](http://www.oenitalia.com)