



prodotti biologici viticoltura ed enologi a

📍 Mappa

□

enologia panesi L'Enologia Panesi nasce dalla passione per la Sua terra dell'agronomo Panesi Pietro che lo ha portato a conseguire gli studi nel settore Agronomico con specializzazione in viticoltura ed enologia, presso l'Università di Pisa. Nei dieci anni successivi, grazie alla collaborazione con enologi di fama internazionale e alla costante attività di aggiornamento presso istituti rinomati come l' I.S.V.E.A. in Toscana, Pietro Panesi ha potuto consolidare la sua esperienza e passione. L'attività è nata nel settembre 2014 e si occupa di vendita di prodotti specifici per l'enologia, la cantina e il vigneto, oltre alla consulenza tecnica in questi campi. Tramite il laboratorio di analisi enologiche e alle visite periodiche in cantine e vigneti è possibile gestire al meglio tutte le fasi di lavorazione del prodotto vino, dalla vigna fino all'imbottigliamento. Nell'azienda ci occupiamo anche di formazione professionale, svolgendo attività quali corsi di formazione sulla potatura della vite, e di tutti gli alberi da frutto, corsi per l'acquisizione del patentino fitosanitario necessario per l'acquisto, la vendita e la distribuzione dei relativi prodotti, corsi di degustazione e tanto altro ancora. Da Enologia Panesi forniamo i seguenti articoli: - Prodotti enologici - Attrezzature per vigneti - Attrezzature da cantina - Presidi fito-sanitari e disponiamo, nello specifico, dei seguenti servizi: - Analisi enologiche - Consulenze tecniche in cantina e in campo - Vendita attrezzature meccaniche (deraspatrici, presse, ecc) - Vendita coadiuvanti enologici (lieviti, enzimi) - Vendita attrezzature vigneti (pali, fili, molle) - Vendita attrezzatura professionale per potatura - Vendita prodotti antiparassiti e dispositivi di protezione - Vendita concimi specifici, barbatelle e raccorderia in inox - Vendita materiale per imbottigliamento - Corsi potatura vite e olivi - Progettazione e realizzazione cantine e vigneti - Corsi acquisizione patentini per distribuzione, acquisto e vendita prodotti fitosanitari e rinnovi

📄 Descrizione

Scoprite i prodotti biologici per viticoltura ed enologia dell' ENOLOGIA PANESI a Massa Carrara???? L'industria del vino è un affascinante mondo di sapori, aromi e tecniche secolari. Tra i suoi protagonisti più stimolanti, troviamo Enologia Panesi, un'azienda leader nel settore della viticoltura e dell'enologia, con sede nella pittoresca città di Massa Carrara, in Toscana. ??? Profilo Aziendale e Filosofia ??? Enologia Panesi è un'azienda che ha saputo unire la tradizione vinicola toscana all'innovazione, grazie a un'attenta ricerca e all'impiego di metodologie biologiche. L'obiettivo principale è quello di produrre vini di alta qualità, rispettosi dell'ambiente e della salute dei consumatori. La filosofia dell'azienda è basata sul rispetto della terra e delle sue risorse, sull'amore per la viticoltura e sulla passione per l'enologia. ??? Viticoltura Biologica ??? La viticoltura biologica è un approccio alla coltivazione della vite che esclude l'uso di prodotti chimici sintetici, privilegiando invece il rispetto dei ritmi naturali della pianta. Enologia Panesi ha adottato questa filosofia, impegnandosi a mantenere l'integrità del suolo e a tutelare la biodiversità. L'azienda utilizza solo fertilizzanti organici e biologici, e i processi di potatura, vendemmia e vinificazione sono eseguiti con la massima cura e attenzione. ??? Enologia: l'Arte della Produzione del Vino ??? L'enologia, la scienza della produzione del vino, è un'arte affascinante e complessa. Enologia Panesi si dedica alla produzione di vini biologici di alta qualità, grazie a un processo che prevede una rigorosa selezione delle uve, una delicata pressatura e una fermentazione controllata. L'azienda produce una vasta gamma di vini, dagli eleganti bianchi ai robusti rossi, passando per i profumati rosati e gli spumanti vivaci. Nel cuore della Toscana, in un territorio ricco di tradizioni e storia, sorge l'Enologia Panesi, un'azienda nata dalla passione viscerale per la terra e per il vino di Pietro Panesi. Un agronomo di formazione, Pietro ha conseguito i suoi studi nel campo dell'Agronomia, specializzandosi in viticoltura ed enologia presso l'Università di Pisa. ??? Attraverso gli anni: Crescita e Specializzazione ??? Negli anni successivi, Pietro ha avuto l'opportunità di collaborare con enologi di fama internazionale e di partecipare a programmi di aggiornamento presso istituti di prestigio, come l'I.S.

V.E.A. in Toscana. Queste esperienze gli hanno permesso di consolidare le sue competenze e di alimentare la sua passione per il mondo del vino. Nel settembre 2014, Pietro ha deciso di fare un passo avanti e di creare la sua azienda, l'Enologia Panesi. Con l'intento di offrire prodotti specifici per l'enologia, la cantina e il vigneto, oltre a fornire consulenze tecniche in questi campi. Laboratorio e Consulenza: Dal Vigneto alla Bottiglia L'Enologia Panesi non si limita alla vendita di prodotti. Attraverso il laboratorio di analisi enologiche e le visite periodiche in cantine e vigneti, l'azienda si preoccupa di gestire tutte le fasi di lavorazione del prodotto vino, dalla vigna all'imbottigliamento. L'obiettivo è di garantire la massima qualità e di valorizzare le caratteristiche uniche del terroir toscano. Formazione Professionale e Corsi di Degustazione L'Enologia Panesi si impegna anche nel campo della formazione professionale, offrendo una serie di corsi specifici. Si tratta di attività che spaziano dalla potatura della vite e degli alberi da frutto, all'acquisizione del prodotto fitosanitario, indispensabile per l'acquisto, la vendita e la distribuzione dei prodotti fitosanitari. Inoltre, l'azienda organizza corsi di degustazione per tutti coloro che desiderano approfondire le loro conoscenze enologiche. Per maggiori informazioni sui nostri prodotti e servizi, non esitate a contattarci ai numeri 0585 914292 o 340 3376259 o a venire a trovare Via Salvetti, 12, 54100 MASSA (MS)

Contatti

ENOLOGIA PANESI

Tel. 3403376259

<http://www.enologiapanesi.com/index.php>

Via Salvetti, 12, Massa, 54100

Nessun orario indicato
