

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Alessandria, terra di vini

divisionebusiness · Monday, November 13th, 2023

L'Italia è famosa nel mondo per **diversi motivi**, ma tra le maggiori attrattive ci sono sicuramente il buon **cibo** e i **vini** eccellenti. I **vini italiani** sono tra i più **pregiati** al mondo, perchè a fare la differenza, sono le **caratteristiche** del **clima** e del **terreno**, che rendono i diversi tipi di **uva** così **speciali** e particolari.

Tuttavia, ci sono **territori** che, più di altri, sono in grado di **produrre** davvero una straordinaria **varietà** di vini, tutti con **denominazione** di **origine protetta**. **Alessandria** e la sua **provincia**, ad esempio, rappresentano un **unicum** nel settore, grazie alla presenza di oltre 10mila ettari di terreno dedicati alla produzione **DOC** e **DOCG**, e ben **23 varietà** differenti di **vino**, che hanno ottenuto tutte la **certificazione** relativa alla **Denominazione** di **Origine**. Un vero e proprio **record** per una regione, il **Piemonte**, da sempre terra di vini eccellenti.

In provincia di **Alessandria**, in particolare, sono presenti alcune **varietà** particolarmente apprezzate, come l'**Asti**, il **Barbera** e il **Brachetto d'Acqui**, vini particolarmente profumati e dal sapore intenso, molto amati per la loro versatilità nell'**abbinamento** con le diverse pietanze.

In un **territorio** a **vocazione vitivinicola** come quello di **Alessandria**, dunque, sono numerose le aziende che producono questo tipo di bevanda, imprese che hanno fatto dell'**eccellenza** e della **qualità** il loro tratto distintivo. Una **qualità** che si evince non solo da quella che è la **lavorazione** della **materia prima**, ma anche dalla cura impiegata nel portare a termine le **fasi successive** a quella della **creazione** del prodotto stesso.

Perchè quando si parla di **vino**, ogni **fase** della **produzione** è importante, dalla **raccolta** dell'uva fino al **trasporto** del prodotto finito, che deve essere effettuato seguendo delle **regole** ben precise, pena il deterioramento del contenuto delle bottiglie.

Le **condizioni** per il **trasporto** del **vino** sono assolutamente **fondamentali**, per far sì che il **prodotto** arrivi sulle tavole dei consumatori pronto per essere gustato. Per un'**azienda vitivinicola**, dunque, è fondamentale che i **veicoli** adibiti alla **consegna**, siano sempre **efficienti** e in grado di garantire l'integrità del prodotto. Ecco perchè molte **imprese** che fanno parte della **filiera agroalimentare** si affidano al **noleggio**, quando si tratta di **allestire** una **flotta** di **veicoli commerciali**. Questa formula, infatti, è l'unica in grado di **garantire** la possibilità di usufruire di **veicoli** sempre **efficienti** e **performanti**, pronti a svolgere qualsiasi tipo di lavoro. Ma per avere tutto questo, bisogna scegliere il **partner giusto** a cui rivolgersi, ovviamente. E quando si parla di **noleggio furgoni** ad **Alessandria**, c'è un solo nome che garantisce **sicurezza** e **professionalità**, ed è

AmicoBlu, un'azienda leader nel settore del **renting** da oltre 70 anni, in grado di fornire ai suoi clienti veicoli per ogni tipo di trasporto.

Perchè il **vino** è un alimento estremamente **delicato**, e uno dei fattori che può contribuire al **deterioramento** di questo prodotto è sicuramente la **temperatura eccessiva** durante la fase del **trasporto**. E' necessario, dunque, dotarsi di **furgoni** in grado di mantenere un **microclima ottimale** e una temperatura controllata e costante, per l'intera durata del viaggio. Grazie all'ampia gamma di **furgoni coibentati** e **refrigerati** di **AmicoBlu**, sarà possibile scegliere il **veicolo** più **adatto** alle proprie esigenze, con in più la sicurezza di avere sempre sotto controllo i **costi** di **gestione** dei mezzi, e un'**assistenza costante** e veloce, per rispondere in maniera tempestiva ad ogni esigenza del cliente.

Eh sì, per chi fa business, non esiste un **Amico** più **affidabile**. Provare per credere.

This entry was posted on Monday, November 13th, 2023 at 2:25 pm and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.