

Comunicato stampa

ENOVITIS IN CAMPO 2025 SBARCA IN ABRUZZO

OSPITA LA 19^A EDIZIONE LA CANTINA MARRAMIERO (18-19 GIUGNO, ROSCIANO – PE)

A LUGLIO APPUNTAMENTO A CEMBRA PER “ENOVITIS EXTRÊME”

(Rosciano – PE, 26 marzo 2025). Pianta la sua prima bandierina in Abruzzo la 19^a edizione di **Enovitis in campo**, la rassegna itinerante di Unione italiana vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura che lo scorso anno ha visto sfilare 100 trattori e più di 200 attrezzature in movimento, chiudendo a quota 6mila visitatori specializzati. A ospitare il debutto i prossimi 18 e 19 giugno, nell’iconica regione vitivinicola tra Marche, Toscana, Lazio, Campania, Puglia e Molise, i vitigni della Cantina Marramiero (Rosciano – PE). L’appuntamento raddoppia poi a luglio per la terza edizione di Enovitis extrême, “clone” biennale di Enovitis in campo dedicato alla viticoltura eroica che si terrà l’8 luglio a Cembra Lisignago (TN) nei vigneti di Cembra Cantina di Montagna.

Enovitis in campo rappresenta la rassegna di riferimento in Italia per le macchine e attrezzature da vigneto dedicata ad aziende vitivinicole, enologi, agronomi, tecnici e viticoltori interessati alle più moderne soluzioni per le operazioni agronomiche. Sotto i riflettori, le innovazioni e soluzioni interessanti dalla robotica all’elettrificazione, dalla corretta gestione del suolo e della chioma al biologico, fino agli agrofarmaci e ai biostimolanti. E l’edizione 2025 sarà presentata anche a Vinitaly nel corso della conferenza stampa organizzata dalla Regione Abruzzo con Lancianofiera prevista lunedì 7 aprile (ore 10, pad. 12, Stand Regione Abruzzo), un’occasione per lanciare la nuova partnership con l’ente fieristico abruzzese volta a valorizzare il comparto agricolo e vitivinicolo anche attraverso eventi mirati e dedicati.

A meno di due ore da Roma e circondata dalle vette della “Bella Addormentata” e della Maiella, la Cantina Marramiero si colloca a due passi dal mare Adriatico, in provincia di Pescara, Città del Vino e cuore della Terra dei Vestini dove ai filari di vite si alternano gli olivi. Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Chardonnay, Pinot nero, Cerasuolo le varietà che danno origine a vini fermi e spumanti, ma anche grappa e vino cotto.

Torna poi con l’estate **Enovitis extrême**, l’appuntamento dedicato alle tecnologie per i vigneti di montagna e in elevata pendenza. L’evento, che sarà ospitato martedì 8 luglio da Cembra Cantina di Montagna, rappresenta un’occasione unica per scoprire macchinari, attrezzature e soluzioni innovative pensate per facilitare il lavoro in condizioni ambientali estreme, come su pendii ripidi, terrazzamenti o altitudini elevate. Durante la manifestazione, i visitatori possono assistere a prove in campo, confrontarsi con esperti del settore e approfondire temi legati alla meccanizzazione, alla gestione del suolo e alla sostenibilità.

Per informazioni e programma aggiornato: <http://www.enovitisincampo.it/>

[Link alle foto delle scorse edizioni](#)

Segreteria Generale

Unione Italiana Vini soc. coop.
Via San Vittore al Teatro 3, 20123 Milano
Tel. +39 02 72222825/26/28 - Fax +39 02 866575
www.enovitisincampo.it - info@enovitis.it