

Comunicato stampa

ENOVITIS IN CAMPO CELEBRA LA 20^A EDIZIONE IN TOSCANA, NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO

LA RASSEGNA ITINERANTE DI UNIONE ITALIANA VINI OSPITE IL 17 E 18 GIUGNO DELLA TENUTA DI NOZZOLE (FI)

(Greve in Chianti – FI, 12 marzo 2026). Taglia il traguardo delle 20 edizioni **Enovitis in campo**, la rassegna itinerante di Unione italiana vini (Uiv) dedicata alle tecnologie per la viticoltura, punto di riferimento in Italia per le macchine e attrezzature da vigneto. Dopo la tappa abruzzese dello scorso anno, i prossimi **17 e 18 giugno** il comparto si dà appuntamento in **Toscana**, per la prima volta nel **cuore del Chianti Classico**, ospite della famiglia Folonari nella **Tenuta di Nozzole** (Greve in Chianti - FI).

Tra **tecnologie d'avanguardia** e **live show di macchinari** e attrezzature in funzione, Enovitis in campo combina un' **esperienza immersiva tra i vigneti** con **incontri formativi tematici** in un programma interamente pensato per aziende vitivinicole, enologi, agronomi, tecnici e viticoltori interessati alle più moderne soluzioni per le operazioni agronomiche. Sotto la lente, innovazioni e soluzioni interessanti dalla robotica all'elettrificazione, dalla corretta gestione del suolo e della chioma al biologico, fino agli agrofarmaci, ai biostimolanti e ai materiali per l'impianto del vigneto.

Con quasi 60 denominazioni di origine, tra Docg, Doc e Igt e una superficie coltivata a vigneto di 61.000 ettari, la **Toscana** è la settima regione italiana per produzione (a 2,2 milioni di ettolitri nel 2025), ma siede nel **podio dell'export vitivinicolo nazionale** con una quota che sfiora il 15% delle vendite enoiche oltreconfine. La 20^a edizione di Enovitis in campo dà voce ad un'area di produzione storicamente vocata ai grandi vini rossi: Tenuta di Nozzole si sviluppa infatti nel comune di Greve in Chianti, terra di Chianti Classico. Di proprietà della famiglia Folonari dal 1971, nasce come fattoria nobile nel 1300 e conta oggi **385 ettari di terreno** di cui circa 15 a uliveto e 75 ettari a vigneto specializzato, dove protagonista assoluto è il Sangiovese. Qui si producono i vini "Nozzole" Chianti Classico DOCG, "La Forra" Chianti Classico Riserva DOCG e due "Gran Selezioni" DOCG dagli areali di Panzano e Greve in Chianti; e ancora lo Chardonnay Toscana IGT "Le Bruniche", "Il Pareto" Toscana IGT Cabernet Sauvignon e un Vin Santo del Chianti Classico DOC. Completano le proprietà della famiglia altre quattro tenute ("Tenute del Cabreo", "Tenuta La Fuga" a Montalcino, "Tenuta Campo al Mare" a Bolgheri e Tenuta "Vigne a Porrona" nella Maremma Grossetana), per una superficie complessiva di 250 ettari di vigneto nei territori più rinomati della Toscana che si concretizza in una produzione complessiva di 1,2 milioni di bottiglie all'anno per un fatturato di 11 milioni. I vigneti sono al 100% certificati e gestiti secondo pratiche agricole integrate ancora più stringenti rispetto ai parametri previsti, in una visione che integra l'attività agricola e vitivinicola con ricadute sociali e sul territorio.

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