INTERVISTE VINOSANO PARLA DI VOI

Vinosano è un percorso nella trasversalità del vino e vuole esserlo anche nel cibo. **Vinosano e Cibosano parlano di voi**

VINOSANO

di
Emanuela Medi

www.vinosano.com

emanuela.medi@libero.it
ilvinosano@gmail.com
www.vinosano.com
www.ilcibosano.com

NUMERI E TREND

2014

Nasce Vinosano come naturale proseguimento di "Vivere Frizzante", edito Diabasis

500

Gli **articoli** pubblicati dal 2014 a oggi, per un totale di **30 rubriche**

70.000

Le **visite totali** a Vinosano negli ultimi 6 mesi, con una **crescita esponenziale e progressiva** dal 2014 a oggi

1.500

Gli **utenti** che seguono tutti i giorni Vinosano sui 3 canali social attivi: **Facebook, Twitter e Instagram**

RUBRICHE

CIBOSANO

Cibi, cucina, tradizioni, gusto, miti: il piacere della tavola ha una priorità, il cibosano. La nuova rubrica interamente dedicata al food
www.ilcibosano.com

SALUTE

La scienza attribuisce al vino funzioni benefiche per la salute. Importante tenerne conto nelle giuste quantità e in una corretta alimentazione

DEGUSTAZIONI

Sapido, fresco, profumato, erbaceo, mentolato, tannico, morbido, avvolgente: i mille colori e sentori di un vino. Conoscerli e apprezzarli.. cambia la vita!

CULTURA

Quanti conoscono il vino e il cibo delle nostre tradizioni? In Italia pochissimi: eppure sono arte, storia, libri, città, paesaggi, aziende. Sono cultura. A noi farla conoscere

TERRITORIO

È quel filo rosso che lega l'uomo al territorio le cui caratteristiche conferiscono quel carattere unico al vitigno e al prodotto della terra tali da renderli inconfondibili e preziosi. Gustarli è un'emozione!