



2020  
ANNO  
DEL  
CORTESE

CARTELLA STAMPA

## IL VITIGNO CORTESE

Il Cortese è un vitigno a bacca bianca originario delle colline tortonesi, la cui storia testimoniata si fa risalire ad un documento del 1659.

Conosciuta anche con il termine piemontese Corteis, questa uva si è gradualmente diffusa nel vicino Oltrepò Pavese, giungendo fin sulle rive del Garda. Nel tempo il Cortese ha conquistato tanti estimatori, in Italia e nel Mondo, mostrando così una vocazione internazionale ben compresa già dal Marchese Andrea Doria, che alla fine del XVIII secolo si dichiarava interessato ad esportarlo in America.

Dopo le difficoltà legate all'epidemia di fillossera che ha colpito il patrimonio ampelografico italiano, il vitigno è stato riscoperto negli anni '50 da Mario Soldati, primo reporter enogastronomico italiano. Grande fu infatti l'apprezzamento verso le note fruttate e la grande bevibilità di questo vino, che nelle colline attorno a Gavi, ha trovato quei terreni ricchi di marne argillose che compongono le caratteristiche terre 'bianche' e 'rosse' in grado di esaltarne i profumi e gli aromi.

## LE DENOMINAZIONI

### Gavi DOCG

Questo gradevole vino viene prodotto in una ristretta zona collinare della provincia di Alessandria. Proviene dalla vinificazione delle uve di Cortese (localmente noto come Courteis) ed ha un colore paglierino più o meno tenue. Viene prodotto nelle seguenti tipologie:

- Gavi o Cortese di Gavi tranquillo;
- Gavi o Cortese di Gavi frizzante;
- Gavi o Cortese di Gavi spumante;
- Gavi o Cortese di Gavi riserva;
- Gavi o Cortese di Gavi riserva spumante metodo classico.

### Colli Tortonesi Cortese DOC

Il vino Colli Tortonesi si produce in circa una trentina di comuni del Tortonese in provincia di Alessandria. Di questa DOC vengono prodotte le seguenti tipologie: Barbera (Barbera superiore) dolcetto, Cortese (Frizzante e Spumante) Bianco, Rosso e Chiaretto. Le tipologie Rosso e Dolcetto possono utilizzare in etichetta la dicitura Novello se prodotti secondo la vigente normativa per detti vini.

È possibile produrre Colli Tortonesi con menzione di sottozona, indicata in etichetta, "Monleale" per il vino ottenuto dalle uve prodotte dalla omonima sottozona.

### Monferrato Casalese Cortese DOC

Nell'intero territorio amministrativo di numerosi comuni in provincia di Asti e Alessandria si producono diversi tipi di vino riuniti sotto l'unica denominazione di origine controllata "Monferrato". Tale denominazione, senza altra specificazione aggiuntiva, è riservata ai vini: Rosso e Bianco, ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, "raccomandati" o "autorizzati" per le province di Asti e Alessandria. È possibile inoltre produrre vini con la denominazione "Monferrato" seguita da una delle seguenti specificazioni: Chiaretto o Ciaret, Dolcetto, Freisa e Casalese Cortese.

### Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Il Cortese dell'Alto Monferrato si produce nelle province di Asti e Alessandria dalle uve del vitigno Cortese ed eventualmente da altre uve bianche (escluse quelle aromatiche) in percentuale non superiore al 15%.

Questo vino ha un colore paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino, un odore caratteristico e delicato e un sapore asciutto, armonico e gradevolmente amaro.

La gradazione deve essere di almeno dieci gradi. La denominazione di origine controllata "Cortese dell'Alto Monferrato" può essere utilizzata per designare il vino spumante o frizzante naturale ottenuto con mosti o vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione in ottemperanza alle norme vigenti. I titoli "spumante" e "frizzante" debbono presentarsi limpidi al consumo.



## Piemonte Land in numeri

**14** Consorzi di Tutela - **1** Organizzazione di Produttori  
oltre l'**80%** della produzione regionale rappresentata

La produzione vitivinicola del Piemonte  
**20.000** aziende  
**44.667** ettari di vigneto  
**17** DOCG e **42** DOC  
**250** milioni di bottiglie DOCG/DOC

## Piemonte Land e l'eccellenza dei vini piemontesi

Il consorzio Piemonte Land of Perfection nasce il 29 luglio 2011 per offrire ai consorzi di tutela del vino piemontesi un'assise in cui individuare operatività e strategie di promozione comuni; costituito con l'obiettivo di armonizzare la promozione dei vini, dell'eccellenza agroalimentare e delle bellezze di territori di produzione, si fa veicolo di queste unicità in tutto il mondo, così come sul territorio nazionale.

Pur essendo il *core-business* di Piemonte Land l'organizzazione di fiere internazionali per operatori e di B2B professionali – e per queste attività è diventato ormai il punto di riferimento per le aziende vinicole piemontesi – si sono incrementate anche le attività dedicate al consumatore finale, ai fini di una sempre maggiore divulgazione delle denominazioni, dei nostri vitigni e dei nostri territori.

Oltre alle attività di coordinamento e promozione della produzione vitivinicola regionale, a 9 anni dalla sua costituzione Piemonte Land è a tutti gli effetti la casa comune dei consorzi di tutela del vino. Pur mantenendo ognuno di essi la propria identità legata al territorio, al tavolo di Piemonte Land elaborano e definiscono strategie e programmi, proponendosi all'esterno con la rappresentatività di un unico grande organismo.

## Bilancio attività 2011-2019

**82** progetti realizzati / **16** Paesi interessati e principali mercati (Italia, Hong Kong, Cina, Canada, Usa, Giappone, Germania, Francia, Russia, Brasile, Svizzera, Inghilterra, Polonia, Lettonia, Norvegia, Corea del Sud) / **3189** aziende coinvolte nelle attività in collettiva / **20.961.198 di euro** la spesa complessiva - di cui 10.461,186 PSR MISURA 133 (2007/2013) e PSR MISURA 3.2.1 (2014/2020)



## I consorzi che costituiscono Piemonte Land



### **Board – Consiglio di Amministrazione di Piemonte Land of Perfection**

#### **Presidente**

- Matteo Ascheri - Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani;

#### **Vicepresidenti**

- Filippo Mobrì - Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato;
- Paolo Ricagno - Consorzio dei Vini d'Acqui;

#### **Consiglieri**

- Stefano Chiarlo - Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato;
- Andrea Ferrero - Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani;
- Andrea Fontana - Consorzio Nebbioli Alto Piemonte, in rappresentanza del Consorzio Vini Caluso Carema e Canavese, Consorzio Alta Langa, Consorzio Vini Colli Tortonesi, Consorzio della Freisa di Chieri e Collina Torinese, Consorzio dell'Ovada, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Consorzio vini Pinerolese;
- Roberto Ghio - Consorzio del Gavi;
- Massimo Marasso - Consorzio dell'Asti;
- Francesco Monchiero - Consorzio del Roero;
- Giulio Porzio - Vignaioli Piemontesi;
- Stefano Ricagno - Consorzio dell'Asti;
- Davide Viglino - Vignaioli Piemontesi;

#### **Sindaco Revisore Unico**

- Antonino Dogliani



## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Con oltre 65 milioni di bottiglie, circa 400 associati e più di 11 mila ettari vitati, pari a circa il 30% della superficie a Doc e Docg del Piemonte, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato tutela e promuove **13 denominazioni**, **4 Docg** (Barbera d'Asti, Nizza, Ruchè di Castagnole Monferrato e Terre Alfieri) e **9 Doc** (Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato e Piemonte).

Un panorama ampio e diversificato, che esprime nella sua interezza le peculiarità di una regione variegata come il Monferrato, dal 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco. La Barbera d'Asti Docg, coltivata in 167 comuni dei quali 116 in provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria, fa da traino, in termini di numeri e di immagine, a una pluralità di nicchie enologiche di assoluta preziosità.

Il lavoro del Consorzio, accanto a quello di promozione del territorio e dei suoi vini su scala locale, nazionale e internazionale, si concentra su tutta la filiera vitivinicola, come per esempio sulle attività di vigilanza e di tutela delle denominazioni, per monitorare la qualità dei prodotti e assicurare la totale trasparenza.

Grande attenzione è rivolta anche ai progetti di ricerca sostenuti in collaborazione con il mondo scientifico e universitario, come sperimentazioni, analisi e convegni divulgativi, sempre mirati allo sviluppo del lavoro e all'innovazione.

**Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

phone +39 0141 324368

consorzio@viniastimonferrato.it

www.viniastimonferrato.it

# COLLI TORTONESI

## Denominazione di Origine Controllata

### CORTESE

Questo vitigno, indigeno della provincia di Alessandria e in passato comunemente chiamato *courteisa* o *courteis*, ha trovato zone di elezione nei Colli Tortonesi, ove è allevato sin dalla metà dell'800. La dolci ondulazioni sulle sommità delle dorsali tortonesi, caratterizzate da un microclima temperato, privo di brusche e forti variazioni e sempre esposte alla luce e al colore del sole, ne sono l'ideale collocazione.

Colli Tortonesi CorteseCortese, Cortese frizzante,Cortese spumante e Cortese Riserva: Cortese da 95% a 100%; possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte



#### Caratteri distintivi

- **Colore:** giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli;
- **Odore:** delicato, gradevole, persistente, con rapidi sentori fruttati;
- **Sapore:** secco, fresco, brioso, con sentori mandorlati;
- **Alcolicità minima:** 10;
- **Acidità totale minima:** 5g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 15 g/l.

La zona di produzione delle uve atte a ottenere i vini a denominazione di origine controllata "Colli Tortonesi Cortese" comprende la fascia viticola collinare del Tortonese dei territori dei seguenti comuni: Avolasca, Berzano di Tortona, Brignano Frascata, Carbonara Scrivia, Carezzano, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Castellania, Castellar Guidobono, Cerreto Grue, Costa Vescovalo, Gavazzana, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Groppo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Spineto Scrivia, Stazzano, Tortona, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Vignole Borbera, Borghetto Borbera, Garbagna, San Sebastiano, Gremiasco, Montacuto, Fabbrica Curone, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Roccaforte, Cabella Ligure, Albera Ligure, Mongiardino, Grondona, Carrega Ligure, Dernice nonché il comune di Arquata Scrivia per il territorio limitato alla sponda destra del fiume Scrivia.

#### Abbinamenti gastronomici

Per le doti di briosità e la delicata vena profumata, il **Colli Tortonesi Cortese** è piacevolmente abbinato ad antipasti magri, paste asciutte e piatti a base di prodotti del pescato. E' un vino adatto anche per carni bianche salsate e risotti cucinati al vino Cortese. Il **Colli Tortonesi Cortese Frizzante** e il **Colli Tortonesi Spumante** sono invece particolarmente adatti con l'aperitivo, a tutto pasto e per festeggiare liete ricorrenze.



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

2020 Anno del Cortese

## GAVI DOCG ANIMA 100% CORTESE

Favorito da un'eccezionale posizione geografica, all'estremo angolo Sud orientale del Piemonte, il territorio vigilato dal Consorzio Tutela del Gavi - quasi 1600 ettari di rigogliosi vigneti di "**Cortese di Gavi**"- è una strategica frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, e dove soffia costante il vento dal mare, a pochi chilometri di distanza.

In questo habitat unico, dove i boschi si alternano alle vigne, nasce il **GAVI Docg, Cortese in purezza**, in 4 tipologie: **Fermo, Frizzante, Spumante, Riserva**, per un totale di **13 milioni di bottiglie, di cui l'85% distribuite** in oltre **70 paesi del mondo**.

Nel bicchiere ha profumi delicati e eleganti, gusto fresco e armonico: un bianco che non si beve esclusivamente giovane, ma che mantiene inalterate le sue caratteristiche nel tempo, anche dopo anni in bottiglia.

Dal 1993, anno della sua fondazione, il **Consorzio Tutela del Gavi** è impegnato nella tutela e nella valorizzazione di questo grande bianco piemontese, preservando **l'autenticità del Cortese di Gavi, l'identità storica e l'intrinseca qualità** di questo vitigno autoctono, che trova la sua massima espressione nell'area compresa in **11 comuni della Provincia di Alessandria** (Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo).

Un enorme patrimonio naturale per cui il Consorzio ha investito in ricerca con il "**Progetto di selezione clonale**", iniziato nel 1997, in collaborazione con il **Centro Miglioramento della Vite del C.N.R. di Torino**, che ha portato all'omologazione di **nuovi cloni di Cortese**, dalle specifiche caratteristiche di salubrità e tipicità del vitigno.

Il Consorzio tutela del Gavi è inoltre **fedele custode di una tradizione centenaria**: i primi impianti specializzati a Cortese si ebbero, infatti, a partire dal 1856 nelle tenute di proprietà del marchese Cambiaso, La Centuriona e La Toledana di Gavi.

A questo territorio, alla sua tradizione enologica, è dedicata **l'etichetta istituzionale 2020**, disegnata da Riccardo Guasco, che ritrae la leggendaria principessa Gavia intenta ad abbracciare la denominazione, i suoi vigneti, il Forte di Gavi e i cui capelli blu come il Mar Ligure raccontano la storia del primo successo all'estero del Gavi DOCG (nel 1782).

"Una storia che" - come sottolinea il presidente del Consorzio Tutela del Gavi, **Roberto Ghio** - "valorizziamo e promuoviamo durante l'Anno del Cortese - indetto per il 2020 dalla Regione Piemonte - attraverso un impegno sinergico per far conoscere questo vitigno italiano unico, quasi esclusivamente prodotto in Piemonte, in particolare in provincia di Alessandria. Il vitigno Cortese, nelle terre vocate del Gavi, dà vini freschi ed equilibrati, che grazie all'affinamento in bottiglia guadagnano carattere e complessità, tanto da poter competere con i grandi bianchi internazionali".



**Comunicazione e Ufficio Stampa - The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi**

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Francesco Moneta + 39.335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Chiara Fossati +39 3477362313 - chiara.fossati@theroundtable.it



## LE ENOTECHE REGIONALI DEL PIEMONTE

### ● ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME E VINO"

Piazza Levi 7 - 15011 Acqui Terme (AL)

Tel: +39 0144 770273

[enoteca@termeevino.it](mailto:enoteca@termeevino.it)

[www.termeevino.it](http://www.termeevino.it)

### ● ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

P.zza Municipio 7 - 12050 Barbaresco (CN)

Tel: +39.0173.635251

[enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)

[www.enotecadelbarbaresco.com](http://www.enotecadelbarbaresco.com)

### ● ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO

Via Roma 39 - 12060 Barolo (CN)

Tel: +39 0173.56277

[info@enotecadelbarolo.it](mailto:info@enotecadelbarolo.it)

[www.enotecadelbarolo.it](http://www.enotecadelbarolo.it)

### ● ENOTECA REGIONALE DI CANELLI E DELL'ASTESANA

Via G.B. Giuliani 29 - 14053 Canelli (AT)

Tel: +39 0141 822640

[info@enotecaregionaledicanelli.it](mailto:info@enotecaregionaledicanelli.it)

[www.enotecaregionaledicanelli.it](http://www.enotecaregionaledicanelli.it)

### ● ENOTECA REGIONALE PIEMONTESE "CAVOUR"

Via Castello 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)

Tel: +39 0173.262159

[enoteca@castellogrinzane.com](mailto:enoteca@castellogrinzane.com) - [info@castellogrinzane.com](mailto:info@castellogrinzane.com)

[www.castellogrinzane.com/it/enoteca](http://www.castellogrinzane.com/it/enoteca)

### ● ENOTECA REGIONALE COLLINE ALFIERI DELL'ASTIGIANO

Piazza Libertà 1 - 4015 San Damiano d'Asti (AT)

[enotecacollinealfieri@gmail.com](mailto:enotecacollinealfieri@gmail.com)

Tel. +39 327 083 9614

[www.enotecacollinealfieri.it](http://www.enotecacollinealfieri.it)

### ● ENOTECA REGIONALE COLLINE DEL MOSCATO D'ASTI E ASTI SPUMANTE

P.zza XX Settembre 19 - 12056 Mango (CN)

Tel: +39 0141.89291

[info@enotecamoscato.com](mailto:info@enotecamoscato.com)

## ● ENOTECA REGIONALE DI GATTINARA E DELLE TERRE DEL NEBBIOLO

C.so Valsesia 112 - 13045 Gattinara (VC)

Tel. +39 0163 834070

info@enotecaregionaledigattinara.it

www.enotecaregionaledigattinara.it

## ● ENOTECA REGIONALE DEL MONFERRATO

Piazza Castello - 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel: +39 0142 933243

e-mail: info@enotecadelmonferrato.it

www.enotecadelmonferrato.it

## ● ENOTECA REGIONALE DI NIZZA MONFERRATO

Via Crova 2 - 14049 Nizza Monferrato (AT)

Tel: +39 320 1414335

e-mail: info@enotecanizza.it

www.enotecanizza.it

## ● ENOTECA REGIONALE DI OVADA E DEL MONFERRATO

Via Torino 69 - 15076 Ovada (AL)

Tel: +39 0143 1921243

e-mail: enotecaregionaleovada@gmail.com

www.enotecaregionaleovada.com

## ● ENOTECA REGIONALE DEL ROERO

Via Roma, 57 - 12043 Canale (CN)

Tel: +39 0173.978228

www.roeroturismo.it

## ● ENOTECA REGIONALE DEL BIELLESE E DELLA SERRA

Via XI Febbraio 13 - 13853 Lessona (BI)

info@enotecadellaserra.it

## ● ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO

Palazzo Valperga di Masino

Piazza Valperga 2 - 10014 Caluso (TO)

Tel. +39 011.9831041 - Cell. +39 346.5638206

www.enotecaregionaletorino.wine

## I PRODUTTORI TESTIMONIAL DELL'ANNO DEL CORTESE

### **FRANCESCA POGGIO, "IL POGGIO DI GAVI"** (*Consorzio Gavi DOCG*)

[www.ilpoggiodigavi.com](http://www.ilpoggiodigavi.com)

Situato nell'area sud-orientale del Piemonte, al confine con la Liguria, il territorio del Gavi si estende tra colline e valli, palcoscenico del vino bianco simbolo di questa zona. La moderna azienda "Il Poggio di Gavi", che unisce ospitalità e produzione vitivinicola, nasce grazie all'amore e alla tenacia di Francesca Poggio, che nel 2003 decide di costruirvi il proprio futuro investendo nella cantina del bisnonno Alfredo, sulla magica collina di Rovereto: terra privilegiata che dà vita ad uno dei pochi cru storici di Gavi. Dal 2004 ad oggi l'azienda passa da 4 mila ad oltre 33 mila bottiglie, attualmente esportate in quasi tutto il mondo: oltre al Bed and Breakfast nasce il Wine Shop con locale degustazione. La produzione rispetta criteri di sostenibilità, senza diserbanti e insetticidi, praticando l'inerbimento naturale e concimazione organica di riequilibrio.

### **CARLO VOLPI, "CANTINE VOLPI" DI TORTONA** (*Consorzio Colli Tortonesi*)

[www.cantinevolpi.it](http://www.cantinevolpi.it)

Il Tortonese è un territorio particolarmente fertile e vocato alla coltivazione della vite, collocato al centro di un sistema collinare nell'ultima fascia nord-orientale della provincia di Alessandria, tra Lombardia, Emilia Romagna e Liguria. Cantine Volpi nasce a Tortona nel 1914 ma è tra gli anni '70 e '90 del Novecento che si afferma in Italia con il lancio del Cortese Doc dei Colli Tortonesi "vino bianco frizzante naturale", precedendo i successi planetari del Prosecco e del Franciacorta. Negli anni '90 è a tra le prime aziende vinicole a sposare con determinazione la scelta del Bio nei grandi numeri, che oggi rappresenta il 70% della produzione. Con l'acquisizione nel 2003 della Cascina Agricola "La Zerba" di Volpedo, l'azienda completa il processo di valorizzazione delle produzioni dei Colli Tortonesi, ottenendo premi e riconoscimenti internazionali. Oggi, giunta alla quinta generazione di conduzione familiare, produce oltre 4 milioni di bottiglie di cui il 90% viene esportato in 35 Paesi.

### **STEFANO GERVASONI, CANTINA "HIC ET NUNC", VIGNALE MONFERRATO**

(*Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato*).

[www.cantina-hicetnunc.it](http://www.cantina-hicetnunc.it)

Ci troviamo nel Basso Monferrato, a metà strada tra e Asti, Alessandria e Casale e sul confine tra Alessandrino e Astigiano. Qui da sempre i vitigni icona sono Barbera e Grignolino, ma la Cantina "Hic et nunc" della famiglia Rosolen vi ha affiancato con successo il Cortese con due raffinate etichette: "Tèmi" e "Monolite". Cantina e wine resort si adagiano sulla suggestiva dorsale tra Vignale e Frassinello, in un anfiteatro naturale di colline e vigneti attraversati da boschi, pioppeti, nocioleti, campi coltivati e pascoli, in un ambiente di spiccata biodiversità. Dei 100 ettari di seminativi dell'azienda, 20 sono dedicati interamente a vitigni locali, con vigne di barbera vecchie più di 80 anni e utilizzo esclusivo di uve di proprietà. Rispetto del paesaggio e difesa dei suoli si esprimono in lavorazioni sostenibili dei terreni e trattamenti ridotti al minimo.



**Alice Ronchi** nasce nel 1989 a Ponte dell'Olio, in Brianza. Sarà proprio la natura in cui è cresciuta ad ispirare la sua arte e a nutrire la sua fantasia. Frequenta il liceo artistico di Monza e nel 2012 si trasferisce a Milano per frequentare i corsi della Nuova Accademia di Belle Arti tenuti degli artisti Marcello Maloberti e Luca Viton.

Tre anni dopo, ad Amsterdam, segue l'MA program Material Utopias presso il Sandberg Instituut della Gerrit Rietveld Academie: un corso sperimentale di grafica e di produzione tessile e uso di metallo, legno, ceramica e vetro.

Ha esposto, tra gli altri, allo spazio Gasconade e al Peep-Hole di Milano (2013); alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo a Torino; al Museo La Triennale di Milano (2014); alla Galleria civica di Trento e alla Galerie Fons Welters di Amsterdam nel 2015; al MACRO Museo di Arte Contemporanea di Roma e alla Stadtgalerie di Kiel (2016). Nel 2014 inizia la sua collaborazione con la galleria Francesca Minini di Milano, per la quale allestisce due mostre personali: Breakfast on the grass (2014) e Majestic solitude (2018). Oltre ad esporre, collabora anche con istituzioni, scuole e musei per progettare laboratori per bambini.

Nel 2019 per il padiglione Piemonte a Vinitaly realizza la grafica dell'Anno del Cortese, nata dal disegno di un acino d'uva sezionato, con una personale interpretazione in chiave astratta.

