



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**





## VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO



LE VIRTU' DEL  
VIGNAIOLO BIODINAMICO



VALPELIGNA  
— TERRA DI SPIGOL, SPINO DI LAGOSILE —

Kripia



SANNITICA  
SANTITA' COOPERATIVA

RITUALE

San Michele

biogaia

PENNA LUNA

chiocci  
NARKANTI



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**



**VITICOLTORI DEL  
MEDITERRANEO**





## VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO

### SELEZIONE MEDITERRANEA

Il Mediterraneo è un'area ricca di storia e cultura, le sue tradizioni enologiche sono tra le più antiche del mondo. Attorno ad esso le pratiche vitivinicole si sono sviluppate nel corso dei secoli, influenzate da terroir locali (fattori climatici, geologici e culturali) creando una straordinaria varietà di vini e stili.

Viticoltori del Mediterraneo è una flotta di produttori imbarcatisi insieme per solcare le stesse rotte mercantili. Un'alleanza virtuosa tra piccoli produttori e cooperative Sociali in cui vengono condivise conoscenze, ricerca, organizzazione, attrezzature e risorse umane, stringendo un patto che segue una rotta comune verso l'agricoltura biologica e biodinamica certificata, con l'obiettivo di promuovere soprattutto biodiversità, sostenibilità, inclusione e sostegno sociale.

Viticoltori del Mediterraneo è anche un distributore che mette in rete una selezione di prodotti biologici per un viaggio enologico sensoriale, attento alla tutela e valorizzazione dell'intero bacino del Mediterraneo sia dal punto di vista ambientale che storico-culturale.

Ogni brand ha la sua forza e la sua identità nel progetto Viticoltori del Mediterraneo.

Battono bandiera VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO alcune eccellenze vitivinicole di varie regioni d'Italia messi in rete per un viaggio enologico sensoriale, attento alla tutela e valorizzazione dell'intero bacino del Mediterraneo sia dal punto di vista ambientale che storico-culturale.



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



BRIGATA VERDERAME

7 Dee X 7 CAPODOGLI

TRAVE  
CANALE

LE VIRTÙ DEL VIGNAILO BIODINAMICO

LE FASI  
U MAZZU

SANNITICA  
ARIVI

RITUALE

VALPELIGNA

GIUSEPPINA COLLINA

KRIPIA

PENNALUNA

CHICCHI NARRANTI

SANTANGELO

LEGONZIANO

SOTT'A LA CAPANNE







## I VIGNAIOLI DELLA BRIGATA VERDE RAME

La **BRIGATA VERDERAME** nasce dall'amicizia di vignaioli biodinamici uniti dalla volontà di conservare nel vino il patrimonio dei saperi contadini.

La **BRIGATA VERDERAME** ha in comune la memoria della magica e antica ricetta di preparazione del verderame (acqua ramata), così chiamata per il colore della miscela. Il verderame, oggi non più in uso, è stato per centinaia di anni unico strumento per preservare la vite dalla peronospora.



**CIANITTE** lu fije de lu wjante



**CIANCOLETTE** lu coche de lu trottare



**GIAMBITRE** lu mastre de li volte



**PASTURU**  
u kurgisi annamuratu



**PAZZARIELL**  
u fruttare de lu scallu



**SCUFIALORDA** u nsignieri vaddano



**PANARARO** u sinzeli



**MONTECHIARO** ciccillo 'o toscano



## BRIGATA VERDE RAME

### VIGNAIOLI BIODINAMICI DALLE NOBILI ORIGINI CONTADINE

La BRIGATA VERDERAME custodisce nei suoi vini la memoria dei saperi contadini, un patrimonio dall'instimabile valore, un'eredità da salvaguardare per mantenere la continuità vitale tra passato e futuro. L'allegria ciurma, senza capitano, è figlia della "comunità contadina" da sempre ricca di ospitalità, dove le famiglie si sostenevano tra loro attraverso lo scambio di aiuto (manodopera) o di prodotto (baratto), che dava la forza per superare i duri momenti di difficoltà anche agli elementi più deboli. Il ricordo e il vissuto di questi momenti di condivisione e di grande umanità ha unito e cementato lo spirito della ciurma della BRIGATA VERDERAME che, oggi come nel passato, collabora e scambia aiuti in momenti come la potatura, la vendemmia, la vinificazione.

Dall'amicizia e dalla collaborazione è nata l'idea di raccogliere i vini sotto un marchio comune, la BRIGATA VERDERAME. I vignaioli della BRIGATA VERDERAME hanno in comune il modo di coltivare la vigna e di fare il vino: la ciurma racconta, "i nostri vini si fanno in vigna, poco incide la cantina dove diamo un minimo aiuto, favorendo i fenomeni naturali senza però condizionarli". I vini sono legati dall'amore e la manualità della coltivazione della vigna, l'attenzione al mantenimento della fertilità dei suoli, la biodinamica e la spensierata convivialità. Le loro aziende sono dei microcosmi organici a ciclo chiuso che applicano i principi della biodinamica certificata Demeter:

- **MANTENGONO LA FERTILITÀ DEL SUOLO** attraverso l'utilizzo del letame maturo di stalle di animali non legati alla catena.

- **SEMINANO IN AUTUNNO**, nel vigneto, essenze vegetali che vengono interrate in tarda primavera (sovescio) allo scopo di migliorare la fertilità e la biodiversità del vigneto e allo stesso tempo favorire il pascolamento invernale e gli insetti pronubi (api).

- **RIPORTANO NEL SUOLO, COMPOSTATI, I RESIDUI VEGETALI DELLA VITE:** sarmenti, raspi, vinaccioli e bucce.

- **CUSTODISCONO LA BIODIVERSITÀ DEL TERRITORIO** (semi, vecchi frutti, viti autoctone non clonali), la preziosa eredità ricevuta dai nonni.

- **POTANO LA VIGNA NEI GIORNI DI LUNA CALANTE**, quando la circolazione della linfa è ridotta e la vite chiude meglio i vasi linfatici e protegge la parte tagliata da marciumi e parassiti.

- **ALLEVANO ANIMALI IN AZIENDA** anche per la produzione di materia organica per la fertilità dei suoli.

- Non avvelenano la linfa con antiparassitari sistemici e **UTILIZZANO SOLO PRODOTTI DI COPERTURA (RAME E ZOLFO)** non assorbiti dalla pianta.

Il vigneto biodinamico produce uve sane, ricche di lieviti, in grado di fermentare e restituire al vino i sapori autentici del territorio. I vini biodinamici della BRIGATA VERDERAME traggono dalla generosità delle uve mature, momento in cui le bucce hanno un'alta popolazione di lieviti indigeni, la forza per affrontare una vinificazione che rinuncia all'aiuto dei lieviti selezionati e degli additivi di fermentazione. Il vino BRIGATA VERDERAME è il vino delle campagne, biodinamico Demeter a fermentazione spontanea senza solfiti, chiara e genuina espressione della tradizione, del territorio e dell'annata dove gli eventuali "difetti" accrescono la sua complessità e sincerità.





## I VINI DELLA BRIGATA VERDE RAME

I vignaioli amici della Brigata VerdeRame sono di varie regioni d'Italia, per questo l'offerta degustativa abbraccia diverse regioni vinicole e diversi vitigni.







GLI ABRUZZESI



## GIAMBITRE

lu mastre de li votte



Tra una botte riempita e l'altra svuotata le stagioni contadine fanno presto ad alternarsi. Negli anni di studio in città, GIAMBITRE ha tenuto a mente l'arte dei suoi vecchi, mastri bottai esperti di legno e bevute. Ricalcando i loro passi sulle stradine tra le vigne, è tornato anche lui a scandire il tempo alla maniera contadina. Ora doghe e cerchi per lui non hanno segreti e all'ombra della pergola o tra le grandi botti della sua cantina, lo si può sempre trovare, ospitale, ad offrire un bicchiere di Passerina.

### I VINI DI GIAMBITRE

PASSERINA

PECORINO

### CERTIFICAZIONI





## ABRUZZO PASSERINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



VINO DI

**GIAMBITRE** *lu mastre de li votte*

### ORIGINE DEL VITIGNO

La Passerina ha origini molto antiche e appartiene alla famiglia dei trebbiani. Il nome deriva dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passerini manifestano una particolare predilezione per le sue uve dolci e gialle. È conosciuta tra l'Abruzzo e le Marche anche come *Uva d'Ora*, *Campolese*, *Scienciato* e *Pagadebiti* (quest'ultimo proprio per la sua capacità di far fare cassa con vendemmie molto generose). Per molti anni sottovalutata a causa della popolarità del Trebbiano, è tornata alla ribalta per la qualità delle sue uve nella vinificazione in purezza e negli uvaggi.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente



complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino consistente.

PROFUMO: intenso e mediamente complesso, fruttato con riconoscimenti di mela e banana e note floreali di gelsomino su di un suadente sottofondo agrumato e con sfumature erbacee.

GUSTO: al palato fresco, sapido e morbido, di buon corpo, con fini ricordi agrumati e di erbe aromatiche.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 10-12°C.

## ABRUZZO PECORINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



VINO DI

**GIAMBITRE** *lu mastre de li votte*

### ORIGINE DEL VITIGNO

La prima fonte documentale sull'origine del Pecorino risale all'anno 1526 ed è contenuta negli Statuti di Norcia (Pg). Il vitigno nel corso del Novecento è stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano. L'origine del nome si confonde nelle nebbie delle tradizioni popolari fatte di pittoresche storie più o meno verosimili. Si passa dall'*uva dei pecorari* in quanto consumata dalle genti povere come i pecorai, all'*uva delle pecore* perché le greggi, durante la transumanza, andavano pazze dei suoi acini gialli e dolcissimi.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente



complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. PROFUMO: deciso e profondo, con sentori di arancia, sambuco, spezie e note legnose agrumi, fieno, fiori secchi e anice.

GUSTO: minerale, armonico, molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 10-12°C.



GLI ABRUZZESI



## CIANITTE

lu fije de lu bujarde



Sotto le coste dei calanchi, la vigna di CIANITTE ci attecchisce che è una meraviglia: questo pure le galline lo sanno. Pasciute a pane e vino, collaborano con le uova all'abbondanza di San Martino!

Chi è fuori dall'incanto dice a Cianitte: "figlio del bugiardo", ma un po' per gioco un po' per verità, lui crede ancora alla luna e reale rende questa favola qua. Per la gioia di uomini e polli, su un terreno da cent'anni lavorato, una nuova capanna di Montepulciano ha innestato.

### I VINI DI CIANITTE

CERASUOLO  
D'ABRUZZO DOP

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOP

VINO DA UVE APPASSITE  
ROSSO

### CERTIFICAZIONI





# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi purpurei.  
**PROFUMO:** confettura di frutti di bosco, speziato e aromi di mandorla fresca.  
**GUSTO:** pieno, tannico, fresco e appagante.  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** formaggi a pasta molle, tagliata di manzo e arrostitici.  
**TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA:** 16-18°C.

# VINO DA UVE APPASSITE ROSSO



sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

### TECNICA DI APPASSIMENTO

La produzione di uve appassite proviene dalla tecnica del "taglio reciso". Il taglio viene effettuato sui tralci fruttiferi durante la maturità fenolica delle uve in modo da interrompere il flusso della linfa verso gli acini. Le uve restano ad appassire nel vigneto per 7-14 gg e dopo questo periodo le uve avranno una maggiore concentrazione zuccherina.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici legano la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche cemento, botte grande e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Importante non confondere il vino passito dolce e il vino da uve appassite. Oltre alle tecniche di appassimento, vinificazione e affinamento la differenza è il tenore zuccherino finale: 50 a 150 g/L nei vini passiti dolci e 10 a 25 g/L nei vini da uve appassite. Il vino da uve appassite si presenta corposo, sapido, morbido con tannini eleganti non astringenti e gradazione alcolica elevata. In bocca ha un impatto potente e calorico, vellutato e avvolgente, cosa che lo rende adatto anche ad essere considerato un vino da meditazione: vino da bere o sorseggiare lentamente in un contesto intimo e rilassante. Il grande Veronelli definisce i vini da uve appassite: "vino da conversazione [...] abbinamenti ideali sono anche un attimo libro, un sigaro, una persona speciale".  
**TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA:** 16-18°C.

### VINO DI

**CIANITTE** lu fije de lu bujarde

### ORIGINE DEL VITIGNO

Il Montepulciano è il vitigno più coltivato in Abruzzo sulla cui origine ci sono diverse versioni. Già dal XVIII sec. troviamo testimonianze scritte della sua coltivazione nella Valle Peligna (Aquila). Il Montepulciano è un vitigno in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere. A partire dall'ultimo dopoguerra, grazie a questa versatilità di adattamento climatico, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con

### VINO DI

**CIANITTE** lu fije de lu bujarde

### VITIGNO

Ottenuto dall'appassimento sulla pianta delle uve Montepulciano, il vitigno più coltivato in Abruzzo.

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello



GLI ABRUZZESI



## GIANCULETTE

lu coche de lu tratture

Tra l'andare e il tornare pecorai e pescatori mischiano rotte e storie: siamo dove il Sangro finisce e GIANCULETTE, di mestiere cuoco, ci capisce di sapori. Ma l'aria della marina lo tira fuori dalla cucina e sulle colline da cui guarda il blu si scopre anche lui legato alla terra e alla manualità dei contadini. Sulle coste assolate impianta e cura viti di Chardonnay e Primitivo e si dice più sereno se, tra pignate e coppini, condivide insieme ai piatti anche i suoi vini.

I VINI DI GIANCULETTE

CHARDONNAY

PRIMITIVO

FRIZZANTE  
MALVASIA ORANGE

CERTIFICAZIONI





## CHARDONNAY



### VINO DI

#### CIANCULETTE lu coche de lu trature

#### ORIGINE DEL VITIGNO

Lo Chardonnay è un vitigno di origine francese originario della Borgogna, da dove vengono i suoi vini più pregiati e famosi. Da qui si è poi diffuso fino a diventare uno dei più vitigni a bacca bianca più coltivati al mondo. Attualmente con lo Chardonnay si producono grandi vini nei luoghi più disparati del pianeta: Nuova Zelanda, Israele, Australia, California, Cile, Argentina e non da ultima l'Italia. Lo Chardonnay è così popolare che non ha praticamente sinonimi (tranne Morillon in Stiria, Austria). L'incredibile varietà di componenti aromatiche che lo Chardonnay dona ai vini emerge in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato, rendendo quindi la degustazione dei suoi vini un'esperienza sempre nuova.

#### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".



#### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

#### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

#### AFFINAMENTO

Vasche di cemento e bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: dal giallo paglierino al giallo dorato.

PROFUMO: dipana profumi freschi di frutta gialla matura come ananas, mela e banana.

GUSTO: al palato è fresco, di grande beva, con una corretta acidità e un finale minerale al gusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si presta perfettamente a piatti di pesce, tartare, molluschi e crostacei, ma anche carni bianche e primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 10/12°C.

## PRIMITIVO



### VINO DI

#### CIANCULETTE lu coche de lu trature

#### ORIGINE DEL VITIGNO

Il Primitivo è probabilmente arrivato nella nostra penisola dall'altra sponda dell'Adriatico per mano degli Illiri. I primi documenti risalgono alla seconda metà del 1700 quando un uomo di chiesa, don Francesco Filippo Indelicati notò che nelle sue vigne erano presenti viti che giungevano a maturazione prima (uva nera, dolce e gustosa). L'Indelicati selezionò queste viti ed impiantò il primo vigneto monovarietale di "Primitivo" (all'epoca era chiamato anche "Primaticcio").

#### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".

#### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.



La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

#### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

#### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con luminosi riflessi purpurei.

PROFUMO: Intensi sentori di ciliegia, susina e mora di rovo, intrecciati a note di viola, mirto e arancia sanguinella

GUSTO: sorso voluminoso eppure mirabilmente fresco, con bella vena tannica piacevolmente integrata nella stoffa del vino. Lungo finale intessuto di ricordi di prugna, fiorone, erbe campestri e agrumi rossi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: da tutto pasto, primi e secondi conditi, carni bianche e rosse, salumi, torte salate, pizze rustiche, frittate, formaggi semi stagionati.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18 °C



## FRIZZANTE MALVASIA



ORANGE

### VINO DI

#### CIANCOLETTE *lu coche de lu tratture*

#### ORIGINE DEL VITIGNO

L'origine e la diffusione delle Malvasia è un'avventura unica e meravigliosa. L'espressione *Malvasia* deriva per contrazione del nome della città greca di *Monemvasia* (capitale della Morea), una penisola-roccaforte situata nel Peloponneso e significa "una sola porta", in quanto il porto di accesso alla rocca aveva una sola entrata.

Il nome *Monemvasia* è stato poi trasformato in *Malvasia* e italianizzato in *Malvasia* e grazie ai Veneziani, tra il 1500 e il 1700, diventa il vino più importante d'Europa. La Malvasia originaria (Malvasia di Candia), nel Mediterraneo, a seguito di incroci con vitigni locali, ha dato vita a diversi vitigni dal nome Malvasia. Ricordiamo, tra gli altri, l'Istriana, del Lazio, di Bosa, delle Lipari.

Molti di questi producono vini con caratteristiche diverse dalle originali e in merito a ciò il Conte Giuseppe Di Rovasenda, autore del "Saggio sull'ampelografia universale" scrive: "a mio avviso dovrebbero dirsi *Malvasie* solo quelle uve profumate che hanno il sapore speciale di *Moscato un po' amarognolo*. Sono però troppe le uve a sapore semplice chiamate *Malvasie* [...] nome che portano indebitamente".



#### ZONA DI COLTIVAZIONE

La presenza della vite in Abruzzo risale all'epoca Romana e si da allora i vini Abruzzesi sono menzionati negli scritti di autori di ogni epoca, a partire da Polibio, che li menzionò narrando le gesta di Annibale nella battaglia di Canne (216 a.C.). La viticoltura in Abruzzo è sviluppata per il 96% in collina e come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la Pergola, localmente chiamata "Capanna".

#### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Tendone o nel dialetto locale "la capanne". Forma di allevamento espansa tradizionale del territorio che si caratterizza da una bassa densità di piante per ettaro (1.100-1.600) capace di assecondare la naturale armonia dello sviluppo vegetativo della vite. Nella "capanne" la raccolta e la potatura sono esclusivamente manuali, strettamente legate al vignaiolo e alla piccola proprietà contadina.

#### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici legano la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.



#### PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia con il suo mosto grazie agli zuccheri residui naturali presenti nel vino e non prevede l'aggiunta di saccarosio come nel metodo Charmat e Champenois. Il metodo ancestrale è difficile da applicare nelle zone fredde dove le uve non raggiungono una maturazione in grado di sviluppare nella rifermentazione i 12,0-12,5% di alcol e dove allo scopo si ricorre all'aggiunta di saccarosio. Quindi da considerarsi una tecnica di spumantizzazione delle zone calde basata sulla raccolta di uve mature (che hanno assorbito tanta energia dal territorio) invece delle uve immature degli altri metodi (Charmat e Champenois).

#### AFFINAMENTO

In bottiglia da tre a sei mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La maturazione del spumante avviene "sur-lie" ovvero sui propri lieviti che donano al vino un aspetto un po' velato e opaco, in contrasto con la brillantezza e la luminosità delle bollicine a cui siamo abituati.

COLORE: oro con forti presenze di arancio.

PROFUMO: ampio spettro di terpeni floreali, speziato e note idrocarburi che aumentano nel tempo. Dotato di una spuma piacevole, non aggressiva, con aromi primari e secondari che si mescolano a quelli donati ai lieviti, durante il lungo contatto con il vino.

GUSTO: Fresco e aromatico l'assaggio, di buona lunghezza e gradevolmente sapido.

SERVIZIO DEL FONDO: dipende molto dal gusto personale. Si può versare il vino nel bicchiere lentamente per non intorbidirlo oppure rimettere in sospensione i lieviti capovolgendo la bottiglia. Importante comunque è usare "il fondo" che è la parte che dona profondità, spessore e distintività al vino (terroir e vitigno).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: può essere proposto da solo come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei ma anche da sorseggiare in abbinamento a risotti o paste delicati, primi e secondi piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 6-8°C Sugeriamo di conservare la bottiglia in piedi per far sedimentare le parti solide.







I SICILIANI



## SCUFIALORDA

Vignieri Viddano



Stanco di misurazioni e livelle, SCUFIALORDA che ha studiato da ingegnere sente nella terra un richiamo antico e decide di assecondarlo. Tra sfogliature, potature e vendemmie la scufia che porta in capo, un tempo lucente, diventa colore dei campi di Sicilia. Ma ora che è insieme mastro e contadino, nelle giornate di ottobre è finalmente un piacere faticare in compagnia tra i grappoli d'oro di Grillo e Zibibbo.

I VINI DI SCUFIALORDA



CERTIFICAZIONI





## SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

# GRILLO



VINO DI

**SCUFIALORDA** u ngignieri Viddano**ORIGINE DEL VITIGNO**

Grillo è un vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto nella Sicilia occidentale. L'origine probabile risiede in quello che scriveva nel 1874 il barone Mendola: "seme di Cataratto bianco fecondato artificialmente con Zibibbo nella fioritura del 1869 nel mio vigneto Piana dei Peri presso Favara [...]". Lo stesso scriveva anche nel 1904 "ibridai il Cataratto comune di Sicilia [...] collo Zibibbo, per potere fabbricare un Marsala più aromatico". Il Grillo trova la sua origine inizialmente nella zona di Marsala e poi nelle altre province dell'isola. Ha avuto una rapida espansione in Sicilia, fino ad occupare, intorno agli anni '30, il 60% della superficie vitata dell'intera isola. Il Grillo è capace di dare vini di alta gradazione alcolica ed avendo poi la vocazione di essere particolarmente predisposto all'invecchiamento. Il miglior Marsala è ottenuto vinificando il Grillo.

**ZONA DI COLTIVAZIONE**

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m, segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia



forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

**TIPO DI AGRICOLTURA**

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

**VINIFICAZIONE**

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

**AFFINAMENTO**

Vasche di cemento e bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino carico.

**PROFUMO:** profumi fruttati e agrumati con le note floreali di fiori di campo e zagara.

**GUSTO:** palato fresco, ben strutturato con un finale piacevole, leggermente sapido e minerale.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina ad antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei.

**TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA:** 10-12°C

# ZIBIBBO

ORANGE



VINO DI

**SCUFIALORDA** u ngignieri Viddano**ORIGINE DEL VITIGNO**

Lo Zibibbo ha una storia lunga migliaia di anni: ha origini egiziane e dopo questo primo lungo adattamento alle coste nordafricane, lo Zibibbo fu portato in Sicilia occidentale dai Fenici e dai Greci, diventando una fra le varietà più diffuse e interessanti del Mediterraneo occidentale intorno all'800-700 a.C. Durante l'Impero Romano, la varietà fu esportata anche nelle altre regioni del meridione d'Europa. Lo Zibibbo è conosciuto in Sicilia principalmente con la sua denominazione araba, Z'bib, che significa semplicemente "uva passa". La leggenda narra che lo Zibibbo sopravvisse facilmente alle restrizioni religiose durante la dominazione araba: gli arabi siciliani conservarono il diritto di coltivare questa varietà principalmente per appassire i frutti, indispensabili alle gustose preparazioni culinarie, ma non disdegnavano di fare e bere del buon vino.

**ZONA DI COLTIVAZIONE**

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m, segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia



forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

**TIPO DI AGRICOLTURA**

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

**VINIFICAZIONE**

Il vino "orange" si ottiene dalla macerazione delle bucce con il mosto senza controllo termico, senza aggiunta di solfiti con lieviti naturali dell'uva, dopo due o tre giorni si pressano le bucce. Durante la macerazione i tannini (polifenoli in genere e gli antociani) vengono estratti conferendo a questi vini un colore aranciato e la struttura di un vino rosso.

**AFFINAMENTO**

In bottiglia da tre a sei mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** aranciato (non rosato) con presenza di sfumature ambrate di maggiore o minore intensità a seconda della maturazione delle uve e del tempo di macerazione con le bucce.

**PROFUMO:** primatori sono certo i terpeni che danno aromi quali agrumi fiori come la rosa Selvatica poi giungono anche le note erbacee che scivolano sull'erba medica. **GUSTO:** In bocca un bilanciamento tra le dolcezze campestri e presenze amaricanti: abboccata e amarotica.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** la sua nota abboccata e amarotica la fa abbinare felicemente al cibo: dal foie gras ai crostacei ma il suo abbinamento migliore è anche quello con i formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA:** 10-12°C



I SICILIANI



## PASTURU

u burgisi annamuratu



PASTURU il vignaiolo alla zuava porta i calzoni e dal suo capo pendono fiori e mille nastri di tutti i colori: da Giardiniere è mascherato e siccome è innamorato, con la scaletta raggiunge su in alto la finestra della ragazza più bella. Le offre in dono i grappoli neri dei vitigni antichi di Salemi e con il raro Corinto di questo colore produce un vino che della Sicilia racchiude il sapore.

I VINI DI PASTURU

CORINTO NERO

NERELLO MASCALESE



CERTIFICAZIONI





## CORINTO NERO



VINO DI

**PASTURU** u burgisi annamuratu

### ORIGINE DEL VITIGNO

Il Corinto nero è un vitigno a bacca nera, come suggerisce il nome, è originario della Grecia. Il suo nome indica la sua provenienza dalla città di Corinto e lo si trova in abbondanza proprio nella sua patria d'origine e nella vicina Turchia, pur essendo coltivato anche in altre aree europee. Il Corinto nero è caratteristico delle isole Lipari, nelle quali fu introdotto durante la colonizzazione ellenica del VII secolo avanti Cristo. Plinio il Vecchio aveva fatto riferimento al Corinto nero come *Uva Marina nera*. In Grecia è conosciuto come *Patras Currant* o *Kourenti* mentre in Francia viene chiamato *Marine noir*. Il Corinto Nero viene a volte associato al Corinto bianco e al Corinto rosa, ma in realtà sono varietà simili, ma distinte.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono



alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso scarico.

PROFUMO: delicatamente aromatico, con profumi profondi.

GUSTO: al palato risulta speziato e leggermente strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il vino da Corinto nero è adatto ad essere abbinato con carni rosse di una certa elaborazione.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18°C

## NERELLO MASCALESE



VINO DI

**PASTURU** u burgisi annamuratu

### ORIGINE DEL VITIGNO

Il Nerello mascalese è un vitigno a bacca nera che cresce prevalentemente sull'Etna, nella città metropolitana di Catania, e nella zona di Torre Faro, frazione del comune di Messina. Viene detto anche *Negrello* e *Niuriddu mascalisi* in siciliano. Autoctono delle pendici dell'Etna, l'origine del Nerello Mascalese si perde nella notte dei tempi. Il Nerello mascalese viene coltivato prevalentemente fra i 350 e i 1000 s.l.m., nella forma tradizionale ad alberello, anche se la forma di allevamento più attuale è il cordone speronato.

Il nome Nerello è legato al colore intenso delle sue uve, mentre "mascalese" deriva dal fatto che da secoli viene coltivato nella Contea di Mascali su dei terreni costituiti per la gran parte da sabbie vulcaniche.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono



alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: delicato, caratteristico, floreale, fine.

GUSTO: armonico, fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti a base di carne, portate di carne arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18°C



I SICILIANI



## PANARARO

U sinzali



PANARARO di nome e di fatto, ricorda l'arte della vite e quella dell'intreccio. Se la luna lo permette, con foglie e giunchi impaglia panieri e veste fiaschiette e mentre cammina sul terreno che ora lavora ad ogni passo racconta una storia. Tra gli ulivi centenari e le pietre un tempo chiese, col più famoso Nero d'Avola ripropone il Perricone, vecchio vino contadino.

I VINI DI PANARARO

NERO D'AVOLA  
PERRICONE



CERTIFICAZIONI





## SICILIA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA NERO D'AVOLA



### VINO DI PANARARO u. sinzali

#### ORIGINE DEL VITIGNO

Il nome deriva dal frutto a "bacca nera", e dalla città siracusana di Avola. Il Nero d'Avola sull'Isola fu introdotto diversi secoli fa da colonizzatori provenienti dalla Grecia e poi si è adattato perfettamente a questo nuovo ambiente tanto da diventare il vitigno a bacca nera più famoso e importante della Sicilia. Fino alla prima metà del XX secolo, il vino Nero d'Avola veniva utilizzato, quasi esclusivamente, come vino da taglio, miscelato con altri vini per conferire al prodotto finale maggiore corpo e vigore. Negli ultimi decenni i viticoltori siciliani hanno iniziato la produzione di questo vino in purezza con risultati davvero eccellenti.

#### ZONA DI COLTIVAZIONE

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.



#### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

#### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

#### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, più o meno intenso.

PROFUMO: sentori di bacca, di ciliegia, prugna con note speziate e balsamiche.

GUSTO: morbido, avvolgente, vellutato, elegante e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18°C

## PERRICONE



### VINO DI PANARARO u. sinzali

#### ORIGINE DEL VITIGNO

Il vitigno Perricone è un autoctono a bacca nera originario della Sicilia occidentale. A fine Ottocento il Perricone era il vitigno più coltivato nelle province di Palermo e Trapani (dove viene chiamato Pignatello) e lo si trovava anche nelle province di Caltanissetta e Agrigento. Il Perricone viene utilizzato per la produzione del Marsala Ruby, grazie al quale ha trovato inizialmente grande sviluppo. Nella prima metà del Novecento, quando il consumo di Marsala è andato progressivamente riducendosi, la coltivazione del Perricone si è ridotta a sua volta, fino a subire un abbandono pressoché totale.

#### ZONA DI COLTIVAZIONE

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi. Il vento che soffia forte e trasporta leggera salsedine sulle viti e il terreno povero suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.



#### TIPO DI AGRICOLTURA

L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

#### VINIFICAZIONE

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

#### AFFINAMENTO

Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

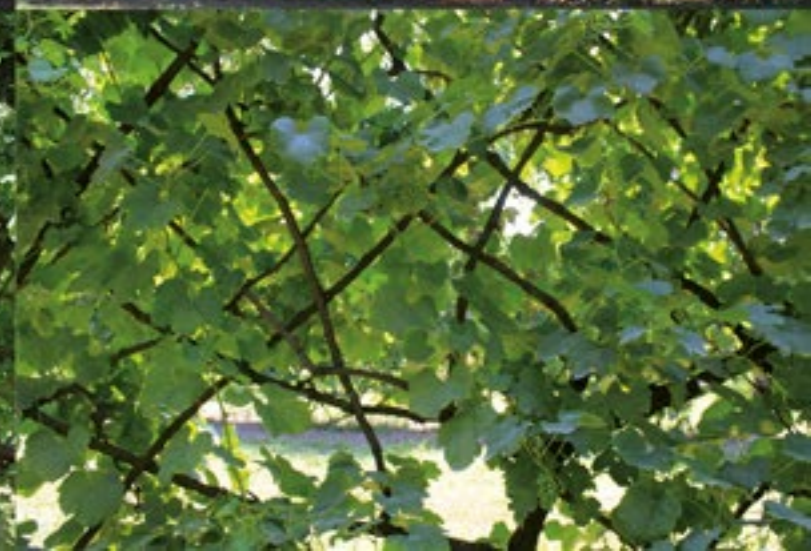
COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: sentori tipici del territorio, accompagnati da sentori floreali di petali di rosa, aromi dati dal passaggio in legno di vaniglia e cuoio.

GUSTO: Ampio in bocca con grado alcolico adeguato alla struttura e con un retrogusto mandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si accompagna ottimamente con i formaggi stagionati, primi a base di carne e con arrostiti e stufati.

TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18°C





CAMPANI



## PAZZARIELL

*u prufessore de lu scalill*



Un professore preparatissimo in cibo e salute, complice appassionato di insolite ricerche e racconti di matrimoni Felix di 3000 anni fa. Viti maritate in un romantico abbraccio con ploppi, un metodo ingegnoso e arcaico, che si ispira alla crescita spontanea delle viti nei boschi: sviluppandosi in altezza, non si occupava prezioso suolo, si lasciava terreno ad altre colture e si creavano rudimentali, ma efficaci, muri difensivi.

I VINI DI PAZZARIELL

ASPRINIO

ASPRINIO  
SPUMANTE





## ASPRINIO



VINO DI

### PAZZARIELL u professore de lu scalill

La viticoltura campana affonda le sue radici in un passato millenario, precedente all'epoca romana. Furono gli antichi greci a introdurre i semi della vitis vinifera in questa fertile regione, dando origine alle principali uve autoctone che oggi caratterizzano il territorio. Tra queste varietà, l'Asprinio particolarmente diffuso nelle zone del Casertano e del Napoletano.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO: L'ALBERATA AVERSANA

Il sistema di allevamento dell'Asprinio risale addirittura agli Etruschi che introdussero la tecnica di "maritare" le viti agli alberi, l'alberata, costituita da alberi di pioppo secolari che superano i dieci metri di altezza, ai quali si "maritano" le viti di Asprinio. Questo sistema permette di sviluppare la coltivazione in verticale, lasciando libero il terreno per altre colture, in un'efficiente organizzazione dello spazio agricolo.

#### SUOLO: IL TERROIR VULCANICO DELL'ASPRINIO

Il suolo di origine vulcanica, ricco di minerali e rocce tufacee, conferisce all'Asprinio caratteristiche organolettiche uniche. L'interazione tra questo terreno particolare e il sistema di coltivazione verticale contribuisce alla complessità e all'identità distintiva del vino.

#### LA VENDEMMIA: ACROBATICA E STRATIFICATA

La raccolta dell'Asprinio è affidata ai "vilignatori", vendemmiatori specializzati che si tramandano tecniche e conoscenze da generazioni. Questi abili artigiani della vendemmia possiedono competenze uniche che consentono loro di lavorare in sicurezza ad altezze considerevoli. Per raggiungere i grappoli più alti, i vilignatori utilizzano lo "scalillo", una scala particolare con distanza tra i pioli calibrata in base all'altezza dell'operatore. Questo strumento permette di arrampicarsi fino a 10 metri di altezza per raccogliere i grappoli più elevati. Durante la vendemmia viene utilizzata la "fescina", un caratteristico cesto di vimini a punta che viene calato a terra una volta riempito di grappoli. Le vendemmie 2023 e 2024 hanno evidenziato un fenomeno enologico affascinante: la significativa differenza nella maturazione dell'uva in base all'altezza. I grappoli più bassi (0 - 2 mt) presentano maggiore acidità, ideale per gli spumanti, mentre quelli più alti (2-10 mt) sviluppano maggior contenuto zuccherino, perfetto per vini fermi strutturati.

#### LA FERMENTAZIONE CON I LIEVITI SELEZIONATI SULLA MELA ANNURCA

I lieviti presenti naturalmente sulle bucce dell'uva, sui fiori e sulla frutta matura rappresentano il patrimonio microbiologico di ogni territorio, il cosiddetto "terroir microbico" che contribuisce all'unicità di un vino. Nell'estate 2024, sui frutti di mela Annurca, varietà autoctona campana, sono stati selezionati i lieviti utilizzati nella fermentazione senza l'aggiunta di solfiti (tossici sui lieviti naturali) che ha permesso di preservare la biodiversità microbica locale e di ottenere un vino che esprime il carattere del territorio.

#### AUTENTICITÀ NEL GUSTO

Le uve provenienti dalla parte alta delle alberate, con gradazioni zuccherine più alta e una acidità più bassa e la fermentazione con lieviti selezionati dalla mela Annurca permettono di esprimere nel vitigno e l'ecosistema territoriale campano. Il vino di Asprinio diventa così ambasciatore di un patrimonio viticolo ed enologico che merita di essere preservato e valorizzato.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.  
OLFATTO: profumi gradevoli e persistenti di agrumi, fiori, sentori minerali.  
GUSTO: un bianco di corpo, al palato è molto fresco, decisamente persistente, con un gusto caratterizzato da grande concentrazione di sali minerali, con ritorni sul finale dei bei sentori percepiti al naso.

## VINO SPUMANTE ASPRINIO



SPUMANTE EXTRA BRUT DI

### PAZZARIELL u professore de lu scalill

La viticoltura campana affonda le sue radici in un passato millenario, precedente all'epoca romana. Furono gli antichi greci a introdurre i semi della vitis vinifera in questa fertile regione, dando origine alle principali uve autoctone che oggi caratterizzano il territorio. Tra queste varietà, l'Asprinio particolarmente diffuso nelle zone del Casertano e del Napoletano.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO: L'ALBERATA AVERSANA

Il vitigno Asprinio ha origini antichissime che lo fanno identificare come autoctono della Campania, soprattutto nel Casertano e nel Napoletano. Molto probabilmente l'Asprinio deriva dalla selezione di antichi vitigni selvatici addomesticati dagli Etruschi che lo hanno allevato con il sistema ad alberata viva: con viti maritate ad olmi o pioppi. L'averlo coltivato soprattutto in terreni sabbiosi lo ha protetto in parte dall'azione della fillossera e spesso ancor oggi si trovano coltivazioni di Asprinio allevate su piede franco. La sua spiccata acidità lo rende adatto alla spumantizzazione.

#### SUOLO: IL TERROIR VULCANICO DELL'ASPRINIO

Il suolo di origine vulcanica, ricco di minerali e rocce tufacee, conferisce all'Asprinio caratteristiche organolettiche uniche. L'interazione tra questo terreno particolare

e il sistema di coltivazione verticale contribuisce alla complessità e all'identità distintiva del vino.

#### LA VENDEMMIA: ACROBATICA E STRATIFICATA

La raccolta dell'Asprinio è affidata ai "vilignatori", vendemmiatori specializzati che si tramandano tecniche e conoscenze da generazioni. Questi abili artigiani della vendemmia possiedono competenze uniche che consentono loro di lavorare in sicurezza ad altezze considerevoli. Per raggiungere i grappoli più alti, i vilignatori utilizzano lo "scalillo", una scala particolare con distanza tra i pioli calibrata in base all'altezza dell'operatore. Questo strumento permette di arrampicarsi fino a 10 metri di altezza per raccogliere i grappoli più elevati. Durante la vendemmia viene utilizzata la "fescina", un caratteristico cesto di vimini a punta che viene calato a terra una volta riempito di grappoli. Le vendemmie 2023 e 2024 hanno evidenziato un fenomeno enologico affascinante: la significativa differenza nella maturazione dell'uva in base all'altezza. I grappoli più bassi (0 - 2 mt) presentano maggiore acidità, ideale per gli spumanti, mentre quelli più alti (2-10 mt) sviluppano maggior contenuto zuccherino, perfetto per vini fermi strutturati.

#### LA VINIFICAZIONE

Il Terroir Microbico, la fermentazione e rifermentazione con lieviti selezionati sulla mela Annurca.

I lieviti presenti naturalmente sulle bucce dell'uva, sui fiori e sulla frutta matura rappresentano il patrimonio microbiologico di ogni territorio, il cosiddetto "terroir microbico" che contribuisce all'unicità di un vino. Nell'estate 2024, sui frutti di mela Annurca, varietà autoctona campana, sono stati selezionati i lieviti utilizzati sia nella fermentazione primaria che nella rifermentazione dell'Asprinio. L'utilizzo di questi lieviti autoctoni, senza l'aggiunta di solfiti (tossici sui lieviti naturali), permette di preservare la biodiversità microbica locale e di ottenere uno spumante che esprime pienamente il carattere del territorio.

#### AUTENTICITÀ NEL GUSTO

Lo Spumante Extra Brut di Asprinio di Aversa rappresenta l'essenza di un territorio unico, dove tradizioni millenarie si fondono con pratiche enologiche rispettose della biodiversità. Prodotto esclusivamente con uve provenienti dalla parte bassa delle alberate, presenta una spiccata acidità e freschezza. La fermentazione e la rifermentazione con lieviti selezionati dalla mela Annurca permettono di esprimere non solo il carattere del vitigno, ma l'intero ecosistema territoriale campano. Questo spumante diventa così ambasciatore di un patrimonio viticolo ed enologico che merita di essere preservato e valorizzato.



; TOSCANI





TOSCANI



## MONTECHIARO

ciccillo 'o toscano

Agronomo ed agricoltore, campano di origini ed esperto in agricoltura biologica e biodinamica, non solo in ambito vitivinicolo, Ciccillo approda nelle splendide colline Toscane dove mette il cuore nel produrre i suoi vini.

I VINI DI MONTECHIARO

ROSSO TOSCANA

CHIANTI DOCG

CERTIFICAZIONI





# ROSSO TOSCANA



VINO DI  
**MONTECHIARO** *ciccillo 'o toscano*

**ORIGINE DEL VITIGNO**  
La viticoltura della Toscana ha una storia millenaria, profonda e radicata in tutta la regione: si narra che già nel 500 a.C. gli antichi Etruschi producessero vino nell'attuale Toscana. Con l'avvento dell'Impero Romano il vino divenne parte integrante della dieta quotidiana di ogni cetto sociale del tempo. I vigneti sorgevano in ogni parte della regione, spesso all'interno delle città e nei monasteri grazie agli ordini benedettini e vallombrosani.

**ZONA DI COLTIVAZIONE**  
Il vino Toscana IGP Rosso (un IGP una regione) è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Toscana IGP. I vitigni che rientrano nella composizione del vino Toscana IGP Rosso sono Vitigni a bacca nera autorizzati per la regione Toscana.

**TIPO DI AGRICOLTURA**  
L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la



vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

**VINIFICAZIONE**  
Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

**AFFINAMENTO**  
Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
COLORE: rosso rubino elegante.  
PROFUMO: piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e note speziate ben amalgamate.  
GUSTO: Vino di buona struttura, è secco ma rotondo al palato con un finale fruttato ed elegante, dai tannini morbidi.  
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.  
TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16 °C

# CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA e GARANTITA



VINO DI  
**MONTECHIARO** *ciccillo 'o toscano*

**ORIGINE DEL VITIGNO**  
Il Sangiovese è l'uva a bacca rossa più coltivata in Italia, la maggior parte nelle regioni centrali: Toscana ed Emilia Romagna in primis, poi Umbria, Marche, Abruzzo e Lazio. Le prime notizie sul vitigno denominato Sangiovese risalgono al XVII secolo e le sue origini sono avvolte da un velo di leggendario mistero. L'ipotesi che guarda più lontano nel tempo è che la parola Sangiovese derivi da "sangue di Giove". Di sicuro le origini del vitigno sono molto antiche: è conosciuto ufficialmente dal 1500, ma molto probabilmente dobbiamo volgere lo sguardo a ben 2000 anni fa, all'epoca etrusca, in quanto sembra provenire dalla zona a nord del Tevere e a sud dell'Arno, da cui poi si sarebbe diffuso oltre l'Appennino.

**ZONA DI COLTIVAZIONE**  
Il nome "Chianti", riferito al vino, appare per la prima volta in documenti notarili nel 1404, ma fin dall'antichità in questo territorio si coltivava la vite, come lo testimoniano reperti etruschi. Il vino prodotto su queste colline acquistò grande prestigio nel tempo, tanto da indurre nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III a tutelarne il nome.



**TIPO DI AGRICOLTURA**  
L'azienda agricola Biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che è alla base dei vini biodinamici. La fermentazione spontanea trasmette al vino le caratteristiche uniche del luogo, del vitigno e dall'annata.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

**VINIFICAZIONE**  
Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti presenti in natura, i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona e capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, ma anche con l'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione. I vini biodinamici connettono la loro complessità alla fermentazione spontanea legandosi soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici.

**AFFINAMENTO**  
Vasche di cemento, botte grande e bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
COLORE: rosso rubino.  
PROFUMO: apre con note fruttate, di frutti a bacca rossa e nera così come da spiccate note floreali di violetta. L'affinamento in legno dona al Chianti, quando presente, aromi speziati di vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero, oltre a note balsamiche di mentolo ed eucalipto.  
GUSTO: la persistenza è molto buona, con ricordi soprattutto di frutta rossa quale amarena, prugna e mirtillo.  
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideali sono tutti i piatti della tradizione Toscana, dalle zuppe a base di verdura (Ribollita) alle carni rosse alla griglia e al forno. Può essere abbinata a selvaggina da piuma e da pelo (cinghiale al forno).  
TEMPERATURA SERVIZIO CONSIGLIATA: 16-18 °C



VINI BIOLOGICI DEI CUSTODI DEL MARE:  
LEGGERI NEL CALICE,  
PROFONDI NEL SIGNIFICATO.



Scopri di più

San Michele

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





VINI BIOLOGICI DEI CUSTODI DEL MARE:  
LEGGERI NEL CALICE,  
PROFONDI NEL SIGNIFICATO.

## 7 DEE X 7 CAPODOGLI UN PROGETTO CHE CREA CONNESSIONI

Vasto, Gargano, Pescara, Rimini, Lampedusa, Taranto:  
comunità diverse, unite per la tutela del Mediterraneo.

7 DEE X 7 CAPODOGLI è un brand della Cantina San Michele Arcangelo di Vasto distribuito da Viticoltori del Mediterraneo.

7 DEE X 7 CAPODOGLI è un progetto sviluppato in collaborazione con:

- Legambiente
- WWF
- Centro Studi Cetacei di Pescara
- Cogecstre
- Riserva Naturale di Punta Aderci
- Associazione Terre di Punta Aderci
- Centro Ricerca Le Arti

Abbiamo scelto di fare vino in modo diverso.

Biologico, perché la terra e il mare sono parte dello stesso equilibrio.

I fermi hanno solo 9% di alcol, mentre il frizzante è alcol free, perché il piacere può essere più leggero, più consapevole, più moderno.

7 DEE X 7 CAPODOGLI è:

- Eccellenza enologica
- Innovazione di categoria
- Responsabilità sociale
- Narrazione culturale.



## IL DRAMMA DEI CAPODOGLI IMPRESSO NEI GRANELLI DI SABBIA

### 1943 SPIAGGIAMENTO A RIMINI

Un capodoglio muore sulla spiaggia, viene abbattuto con 320 colpi di mitragliatrice dall'esercito tedesco.

### 1984 SPIAGGIAMENTO A SILVI MARINA

Un capodoglio si arena il 1° maggio a Silvi, viene riportato in mare e successivamente, il 2 maggio, viene ritrovato morto, spiaggiato ad Ortona. Attualmente lo scheletro è conservato nel Museo del Mare di Pescara.

### 2009 SPIAGGIAMENTO A CAGNANO VARANO

Dei 9 capodogli maschi che si arenano nell'Istmo tra

Capojale e Foce Varano, che si estende con una spiaggia libera di 11 km nei territori di Rodi Garganico, Ischitella e Cagnano Varano, nell'Ente Parco Nazionale del Gargano, solo 2 riescono a recuperare il largo.

### 2014 SPIAGGIAMENTO A VASTO

7 capodogli si spiaggiano sul litorale di Punta Penna a Vasto, nella riserva di Punta Aderci. Il salvataggio di 4 di essi rappresenta un episodio unico, reso possibile grazie a una staffetta umana coordinata dal Centro Studi Cetacei con il coinvolgimento della popolazione locale, della Capitaneria di Porto, del servizio Veterinario ASL, del Comune di Vasto e di alcuni armatori della flotta peschereccia vastese.



### IL DISORIENTAMENTO DEI CAPODOGLI

Ci sono ricordi che il mare non restituisce, ma trasforma. Come quelli impressi sulla sabbia di una spiaggia, dove onde, vento e dolore hanno scolpito la memoria di un incontro indimenticabile: quello con i capodogli spiaggiati. Nel 2009 al largo delle Isole Tremiti, in concomitanza con il transito dei cetacei, una ditta irlandese utilizzava "air gun" per la ricerca di gas e idrocarburi. Si ipotizza che la potenza di quelle bombe ad aria compressa possa aver provocato il disorientamento dei Capodogli devastando le cellule situate nella parte gelatinosa-nervosa della loro testa che servono ad inviare impulsi per immobilizzare le prede e valutare distanze e profondità.

### SAZI DEL NOSTRO DEGRADO

Dopo la morte, i tre Capodogli di Punta Aderci furono portati a riva per essere sottoposti a necropsia, effettuata da prestigiosi enti scientifici, Università e Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e Molise. Si evidenziò un notevole problema renale nella femmina capobranco che era gravida e un'emulazione da parte di tutto il branco che la seguì nello spiaggiamento. Tale fenomeno è definito "sick-leader syndrome" e non è infrequente osservarlo nei casi di spiaggiamento di massa dei Cetacei.



### I CLICKS DEI CAPODOGLI IMPRESSI NEI GRANELLI DI SABBIA

Le "urla" silenziose di quei Capodogli, sottoforma di emissioni di segnali a banda larga detti clicks, viaggiarono tra le onde del mare in burrasca e rimasero imprime nei granelli di sabbia di quei tratti di litorale gelosamente conservate nelle conchiglie e nelle emozioni delle persone che entrarono in contatto con loro.

### IL CANTICO DELLE DEE DEI VINI 7 DEE X 7 CAPODOGLI

Dal ricordo dei drammatici eventi storici legati ai capodogli è emersa la volontà di trasformare una memoria dolorosa in un messaggio di speranza e responsabilità trasmesso da 7 Dee, con particolare attenzione alla protezione del mare e alla promozione della biodiversità mediterranea. Le Dee rappresentano la Sapienza, l'Esperienza, le Virtù Umane e i Disagi dell'anima che "Creano Valore" nella vita quotidiana, in un vortice di sinergie virtuose che vogliono raccontare come vivere in armonia con l'Habitat circostante. Messaggi che arrivano dalle profondità del Mediterraneo per toccare il cuore di chi ascolta.





## UNA SCELTA DI VINI A NOVE GRADI E FRIZZANTI ALCOL FREE CHE PARLA DI FUTURO

Il marchio 7 DEE X 7 CAPODOGLI unisce innovazione enologica, etica ambientale e forte distintività visiva e si colloca come alternativa valoriale a scaffale, intercettando quattro macro trend di mercato:

### IL SEGMENTO 9% ALCOL & ALCOL FREE

#### UNA SCELTA ENOLOGICA PER UN CONSUMO RESPONSABILE

Produrre vini biologici a nove gradi di alcol e bevande alcol free richiede competenza, precisione e una profonda conoscenza delle dinamiche di maturazione dell'uva. Il timing della vendemmia, la gestione della fermentazione, l'equilibrio tra struttura, freschezza e aromaticità: ogni passaggio è studiato per garantire qualità e identità territoriale, pur con un contenuto alcolico ridotto. Ridurre l'alcol non significa ridurre il carattere, significa interpretarlo in modo nuovo.

Le indicazioni epidemiologiche fanno riferimento alle Unità Alcoliche (UA) per definire soglie di consumo giornaliero di vino a basso rischio. Uomini: massimo 2 UA al giorno (circa 24g di alcol).

#### Equivalenza pratica:

> 2 UA corrisponde a 192 ml di vino a 12,5% vol (vino bianco standard)

> 2 UA corrisponde a 267 ml di vino a 9,0% vol vino bianco 7 DEE X 7 CAPODOGLI

> il frizzante analcolico 7 DEE X 7 CAPODOGLI non contribuisce al conteggio delle UA, permettendo un consumo libero e responsabile (bollicina alcol free).

### UNA MEMORIA CHE DIVENTA IMPEGNO CONCRETO

#### UNA SCELTA ETICA [www.centrostudicetacei.it](http://www.centrostudicetacei.it)

I drammatici eventi che hanno colpito i capodogli lungo le coste adriatiche ci ricordano quanto il mare e la terra siano parte dello stesso equilibrio.

Come produttori agricoli, siamo responsabili non solo della qualità del vino, ma anche dell'impatto delle nostre azioni sull'ambiente.

7 Dee x 7 Capodogli rappresenta la nostra visione di futuro: un vino biologico a nove gradi di alcol pensato per un consumo più consapevole.

Prodotti capaci di coniugare eccellenza enologica e responsabilità ambientale.



Ogni brindisi diventa un gesto semplice che aiuta il mare. Per questo ogni bottiglia sostiene il Centro Studi Cetacei di Pescara impegnato dal 1985 nella tutela dei cetacei e delle tartarughe nel Mediterraneo.



### SOSTENIBILITÀ CERTIFICATA

#### UNA SCELTA SOSTENIBILE

I vini 9% alcol e i frizzanti alcol free 7 DEE X 7 CAPODOGLI sono:

- Biologici
- Vegan Friendly
- A basso contenuto di solfiti
- Biodiversity Friend® - Certificati per il rispetto della biodiversità Biodiversity Friend®, il primo standard in agricoltura che misura le performance aziendali in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.
- Fermentati con lieviti del territorio.

Abbiamo scelto di lavorare con lieviti del territorio, di valorizzare vitigni rappresentativi delle terre d'Abruzzo e di integrare tecniche di bilanciamento che preservano armonia e piacevolezza. Il risultato è un vino contemporaneo, più leggero, più versatile, coerente con le nuove abitudini di consumo.



### L'IMPATTO VISIVO A SCAFFALE

#### UNA SCELTA COLLEZIONABILE

Le bottiglie presentano uno storytelling forte e una linea distintiva ad alta riconoscibilità grazie ad una immagine grafica coerente, audace e identitaria che valorizza il carattere del brand e ne amplifica l'impatto visivo. Le bottiglie, a parità di vitigno, si presentano a scaffale:  
> con tutte e 7 le illustrazioni delle dee,  
> con illustrazioni a tratti acquerellati,  
> con inserti in glitter oro sabbato,  
> con una forma che riprende la pinna caudale dei capodogli.

#### LE 7 DEE RAPPRESENTANO VALORI UNIVERSALI:

##### LA DEA DEGLI ABISSI

I relitti che custodiscono l'ignoto e i segreti della coscienza.

##### LA DEA DELLE COSTE

L'accoglienza, il porto sicuro, l'approdo che abbraccia le onde delle emozioni.

##### LA DEA DELLE TEMPESTE

La libertà di trasformare le avversità in coraggio ed avventura.

##### LA DEA DEI TRAMONTI

Il tempo scandito dalla bellezza che illumina l'esistenza.

##### LA DEA DELLA NOTTE

L'oscurità, il sogno che trasforma il futuro in alba.

##### LA DEA DELLE ROTTE

La bussola primordiale che orienta il cuore verso orizzonti infiniti, le stelle e i mari.

##### LA DEA DELLE CONCHIGLIE

Le armonie sonore dell'universo ascoltate dal mare.

## I VALORI UNIVERSALI DELLE SETTE DEE

**7 DEE X 7 CAPODOGLI** è un racconto emozionante che fa riflettere e coniuga con grande originalità eccellenza vinicola, arte e tutela ambientale. Le 7 Dee sono, da un'idea di Silvestro Regina del Centro Ricerca Le Arti, l'immagine guida per le etichette che con tratto fantastico si mescolano con le pinne caudali di 7 capodogli. Ciascuna dea rappresenta una virtù umana, un'esperienza, un valore.

### La Dea delle Coste

L'accoglienza, il porto sicuro, l'approdo che abbraccia le onde delle emozioni.



### La Dea delle Conchiglie

Le armonie sonore dell'universo ascoltate dal mare.



### La Dea degli Abissi

I relitti che custodiscono l'ignoto e i segreti della coscienza.



### La Dea della Notte

L'oscurità, il sogno che trasforma il futuro in alba.



### La Dea dei Tramonti

Il tempo scandito dalla bellezza che illumina l'esistenza.



### La Dea delle Rotte

La bussola primordiale che orienta il cuore verso orizzonti infiniti, le stelle e i mari.



### La Dea delle Tempeste

La libertà di trasformare le avversità in coraggio ed avventura.





**VINO 9% ALCOL = VINO LOW CALORIE**  
**9% ALCOL = CONSUMO RESPONSABILE**

I vini a nove gradi di alcol sono un'opportunità strategica nei mercati enologici dove si registra una crescita significativa di questa categoria che risponde alle nuove tendenze di consumo consapevole. Questo segmento emergente richiede un approccio tecnico preciso e una comprensione approfondita delle metodologie produttive specifiche.

#### TECNICA DI PRODUZIONE

- IL TIMING DELLA VENDEMMIA  
 La produzione di vini a nove gradi di alcol richiede un attento bilanciamento nella scelta del momento di raccolta delle uve. La vendemmia non deve essere né troppo anticipata né eccessivamente tardiva per ottenere risultati ottimali. Le uve devono raggiungere una maturazione equilibrata, evitando raccolte troppo precoci che comporterebbero acidità elevata e scarsa presenza di lieviti indigeni (vini biodinamici - Demeter), fondamentali per la fermentazione spontanea:  
 Vini Rossi (Primitivo e Merlot), il contenuto zuccherino ottimale è compreso tra 170-180 g/lit, garantendo un equilibrio tra potenziale alcolico e caratteristiche organolettiche.  
 Vini Bianchi (Pecorino e Pinot Grigio), il range ideale è 160-170 g/lit di zuccheri, permettendo di ottenere vini freschi e bilanciati con gradazione alcolica contenuta.
- IL PROCESSO DI RIDUZIONE ALCOLICA E BILANCIAMENTO  
 La tecnica di produzione prevede un processo di fermentazione controllata seguito da un'operazione di dolcificazione strategica con mosto non fermentato. Una porzione del mosto (circa 5% vini bianchi e 10% vini rossi) viene mantenuta non fermentata e successivamente aggiunta al vino base. Questa tecnica permette di abbassare la gradazione alcolica finale e migliorare la piacevolezza organolettica del prodotto.  
 Esempio di processo di riduzione alcolica. Nel caso dell'IGP TERRE D'ABRUZZO BIANCO è importante avere una gradazione alcolica minima di 10,0 % vol.

**VINI 9% ALCOL = VINI LOW CALORIES**  
**VINI 9% ALCOL = CONSUMO RESPONSABILE**

	Alcol % vol	Zuccheri g/lit	% dolcificante	Alcol % vol	Zuccheri g/lit	ALCOL POTENZIALE
Mosto	-	170	5,5%	-	9,35	<b>0,56</b>
Vino Bianco	10	-	94,5%	9,45		<b>9,45</b>
						<b>10,01</b>

	Alcol % vol	Zuccheri g/lit	Alcol Kcal/g	Zuccheri Kcal/g	Kcal/100 ml vino	Riduzione calorica
Vino Bianco Standard	12,50	5,0	72,0	4,0	<b>920,0</b>	
Vino Bianco Low Alcol	9,45	9,4	72,0	4,0	<b>717,8</b>	<b>-22%</b>

Le indicazioni epidemiologiche fanno riferimento alle Unità Alcoliche (UA) per definire soglie di consumo giornaliero di vino a basso rischio.  
 Uomini: Massimo 2 UA al giorno (circa 24g di alcol)  
 Equivalenza pratica:  
 2 UA corrisponde a 192 ml di vino a 12,5% vol (vino bianco standard).  
 2 UA corrisponde a 267 ml di vino a 9,0% vol. (vino bianco a nove gradi di alcol).

#### LA NARRAZIONE VISIVA DELLE 7 DEE SU TUTTI I VITIGNI

Le illustrazioni delle 7 dee si alternano sulle bottiglie di ciascun vitigno, casualmente assortite nei cartoni. La diversificazione di 7 illustrazioni, che capitano casualmente assortite nei cartoni, crea un impatto straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima della scelta del vitigno perché la sabbia, le onde, il dolore e la bellezza: tutto si fonde in una narrazione visiva ed etica che rende ogni bottiglia un pezzo di Mediterraneo.



**9% ALCOL**

**VINI A NOVE GRADI DI ALCOL A MARCHIO 7 DEE X 7 CAPODOGLI**

#### CHARDONNAY Terre d'Abruzzo

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
 Profumo: aromi floreali e sentori di pompelmo, frutto della passione e citronella.  
 Sapore: agrumato.  
 Abbinamenti: aperitivi, pesce crudo, piatti di mare e formaggi freschi.

#### PASSERINA Terre d'Abruzzo

Colore: giallo paglierino.  
 Profumo: note floreali e odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla.  
 Sapore: la vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura.  
 Abbinamenti: antipasti, cucina di mare, carni bianche.

#### PECORINO Terre d'Abruzzo

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.  
 Profumo: sentori di arancia, sambuco, spezie, agrumi, fieno, fiori secchi e anice.  
 Sapore: minerale, armonico, molto persistente.  
 Abbinamenti: primi piatti, piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche.

#### PINOT GRIGIO Terre d'Abruzzo

Colore: rosato.  
 Profumo: frutti rossi, spezie, intenso, etereo.  
 Sapore: intenso, floreale, fruttato da polpa gialla.  
 Abbinamenti: cucina di mare, baccalà, primi piatti con salse chiare, carni bianche.

#### PRIMITIVO Terre d'Abruzzo

Colore: rosso rubino.  
 Profumo: note fruttate e floreali.  
 Sapore: strutturato, di corpo e caldo.  
 Abbinamenti: cacciagione, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

#### MERLOT Terre d'Abruzzo

Colore: rosso rubino intenso.  
 Profumo: frutti rossi, ciliegia, lamponi con sensazioni speziate.  
 Sapore: strutturato e persistente.  
 Abbinamenti: piccola selvaggina, formaggi di media o lunga stagionatura.





## LA BOLLICINA SENZA ALCOL



### IL FUTURO DEL BRINDISI CONSAPEVOLE

La bollicina che non ti aspetti: un'esperienza di gusto autentica e naturale, con tutta la qualità delle uve biologiche. Un'innovazione enologica che risponde alle esigenze del mercato moderno. Ideale per ogni occasione: dall'aperitivo lavorativo ai brindisi più speciali, si abbina con eleganza a qualsiasi momento della giornata.

Perfetta per chi guida, per chi non può o non vuole bere alcol e per chi cerca un'alternativa leggera senza rinunce al gusto. Realizzata con mosto d'uva biodinamico selezionato, garantisce qualità e naturalezza in ogni sorso. La fabbricazione parte da una base di mosto non fermentato di uve bianche selezionate, questo viene diluito con acqua nelle proporzioni ottimali e successivamente gassificato mediante l'aggiunta controllata di anidride carbonica. Una volta completato il processo, la bevanda analcolica viene imbottigliata con tecniche moderne che preservano le caratteristiche di freschezza.

La bollicina analcolica frizzante 7 DEE X 7 CAPODOGLI è un prodotto che mantiene intatte le caratteristiche organolettiche del vino, ideale per il consumo responsabile in ogni momento della giornata.

### ALCOL FREE PER BRINDARE CON LEGGEREZZA

La bollicina analcolica contiene solo il 15% delle calorie dello spumante tradizionale. La riduzione del contenuto alcolico comporta un vantaggio significativo in termini di apporto calorico.

BOLLICINA STANDARD		
12% vol	13 g/lt zuccheri	91,6 kcal/100 ml
BEVANDA ANALCOLICA FRIZZANTE		
0% vol	30 g/lt zuccheri	12,0 kcal/100 ml

Rispetto alla bollicina tradizionale riduciamo le calorie, permettendo di brindare con leggerezza.

### ALCOL FREE PER UN CONSUMO MOLTO RESPONSABILE

Le indicazioni epidemiologiche raccomandano un consumo massimo di 2 Unità Alcoliche (UA) al giorno per gli uomini, circa 24g di alcol, equivalenti a 200 ml di vino 12% vol.

La bollicina analcolica frizzante 7 DEE X 7 CAPODOGLI non contribuisce al conteggio delle UA, permettendo un consumo libero.



Valori nutrizionali per 100 ml  
Nutritional values for 100 ml

Energia/Energy	51 kJ / 12 kcal
Grassi/Fat	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
of which saturated fatty acids	
Carboidrati/Carbohydrates	3 g
di cui zuccheri	3 g
of which sugars	
Proteine/Proteins	0 g
Sale/Salt	0 g



ALCOL  
FREE



9%  
ALCOL



ALCOL  
FREE



9%  
ALCOL

9%  
ALCOL

9%  
ALCOL

9%  
ALCOL



ALCOL  
FREE

ALCOL  
FREE

ALCOL  
FREE

ALCOL  
FREE





San Michele



SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA a r. l. "SAN MICHELE ARCANGELO"

LA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA a r. l. "SAN MICHELE ARCANGELO" è situata nella zona Nord del Comune di VASTO, la romana Histonium, in provincia di Chieti, nella parte più meridionale della regione ABRUZZO, nelle immediate vicinanze della riserva naturale PUNTA ADERCI e della splendida VIA VERDE della COSTA dei TRABOCCHI con relativa pista ciclopedonale.

Nata il 20 marzo 1962 come cooperativa agromeccanica per la trebbiatura del grano, inaugura la sua attività di cantina nel 1972 in seguito alla forte espansione delle superfici coltivate a vite per uve da vino nell'area del Vastese.

I circa 350 ettari di vigneto in dotazione della Cantina, cui aderiscono 150 soci, sono diffusi sull'area collinare, degradante verso la costa dell'incantevole mare Adriatico, dell'intero Comune di Vasto e parzialmente di quelli limitrofi.

L'ambiente pedoclimatico risulta particolarmente vocato per la viticoltura. La maggioranza dei terreni presenta ottime caratteristiche alla coltivazione della vite in quanto calcareo-argillosi con sufficiente presenza di scheletro. I vigneti, inoltre, sono ubicati non lontani dalla montagna (Maiella) e in vicinanza al mare (alcuni

di essi hanno la vista sul mare Adriatico), il che assicura una sufficiente escursione termica giornaliera durante il periodo di maturazione delle uve con effetti positivi sui meccanismi fisiologici da cui dipende la qualità delle uve e quindi dei vini: aumento del grado zuccherino, riduzione della degradazione degli acidi, migliore composizione fenolica delle uve e aumento delle loro caratteristiche aromatiche. Oltre a ciò, i venti freschi provenienti dal mare mantengono la vegetazione asciutta, riducendo così le infezioni da *Peronospora* (*Plasmopara viticola*) e da muffa grigia (*Botrytis cinerea*), i cui agenti fungini sono favoriti dall'umidità con conseguente miglioramento della salubrità delle uve.

In aggiunta a quanto menzionato precedentemente l'antica tradizione vitivinicola, che affonda le sue profondissime radici nella civiltà della Magna Grecia e in quella Etrusca, la capacità tecnica e la passione dei nostri viticoltori, gli impianti tecnologici di recente in gran parte rinnovati, la dedizione e la professionalità del nostro personale e la dimensione medio-piccola della cantina che consente di curare i particolari, permettono di produrre vini di elevato livello qualitativo.

In particolare i vini ottenuti dalle nostre uve Montepulciano che costituiscono oltre l'80% delle uve lavorate, sia nella versione Montepulciano d'Abruzzo DOP sia in quella di Cerasuolo d'Abruzzo DOP, sono capaci di espressioni di levatura mondiale per potenza, eleganza e intensità olfattiva. Tra i vini bianchi, oltre al noto Trebbiano d'Abruzzo, negli ultimi anni stanno raccogliendo grandi consensi il Pecorino e la Passerina, ottenuti dalla vinificazione delle omonime varietà recuperate e rilanciate di recente.

Degni di grande attenzione sono anche gli eccellenti vini da tavola nelle tipologie rossi, rosati e bianchi.

**SVOLTA VERSO LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE:** la lievitazione dei costi unitari medi di gestione non

compensata da un analogo aumento dei prezzi di vendita dei vini prodotti e soprattutto il desiderio di cominciare ad applicare i principi della transizione ecologica, hanno portato il Consiglio di Amministrazione alla determinazione di stipulare, in data 13 luglio 2022, un accordo di collaborazione con BIO CANTINA ORSOGNA, da molti anni leader nella produzione di vini biologici e biodinamici, allo scopo di utilizzare le sinergie esistenti tra le due cooperative concernenti l'ubicazione, le tipologie di uve prodotte, gli impianti tecnologici, le competenze del personale, le strutture e i canali commerciali.





## PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

### DENOMINAZIONE

Pecorino IGP Terre di Chieti

### VITIGNO

Pecorino min. 85%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

L'origine del nome si confonde nelle nebbie delle tradizioni popolari: si passa dall'uva dei pecorai consumata dalle genti povere come i pecorai, all'uva delle pecore che andavano pazze per i suoi acini gialli e dolcissimi.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

OLFATTO: deciso e profondo, con sentori di arancia, sambuco, spezie e note legnose agrumi, fieno, fiori secchi e anice.

GUSTO: minerale, armonico, molto persistente.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP

### DENOMINAZIONE

Passerina IGP Terre di Chieti

### VITIGNO

Passerina min. 85%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Il nome Passerina deriva dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passerai manifestano una particolare predilezione per le sue uve dolci e gialle. Per molti anni sottovalutato, tornato alla ribalta per la qualità delle sue uve nella vinificazione in purezza e negli uvaggi.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

OLFATTO: bouquet delicato floreale di lilla, caprifoglio ed acacia.

GUSTO: aromi fruttati, agrumati, piacevolmente acidulo, corpo snello.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Crudi di pesce, frittate, salumi, risotti e formaggi di media stagionatura.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 100%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Trebbiano (Trebullanum) ai tempi dei romani era il vino dei legionari, grazie alla importante disponibilità legata alle sue alte rese produttive. Il suo nome deriva da Trebula che significa "vino casereccio": bere un buon Trebbiano è come tornare al sapore del vino prodotto in casa.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN VIGNA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola. GUSTO: al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo con antipasti di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 85%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Il Cerasuolo è l'altro colore del vino delle uve Montepulciano: la sua versione rosa, ottenuta dalle stesse uve, ma da un contatto mosto e bucce assai più breve e delicato. Il nome deriva sia dall' abruzzese Cirasce che dal napoletano Cerasa, ma anche dal greco antico Cherasion, che stanno a significare "Ciliegia" a richiamare il colore di questo piccolo frutto.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN VIGNA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: raccolto a mano e a differenza della vinificazione in rosso è vendemmiato alla maturità tecnologica in modo da ottenere un buon grado zuccherino desiderato e la giusta acidità. Le uve vengono vinificate "in bianco" (cioè senza contatto con le bucce). La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: rosa ciliegia intenso e brillante.

OLFATTO: spiccata presenza olfattiva di frutta rossa come lamponi, e melograno.

GUSTO: sapidità e sensazioni tannica conferiscono grande vitalità al vino. Il tannino e l'acidità, ben integrata, rendono il vino scalpitante e fresco.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto per accompagnare antipasti, pastasciutta, formaggi delicati, arrostiti purché leggeri. Questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

La Valle che diede vita al vitigno è quella Peligna, con testimonianze scritte già dalla metà del 1700. A partire dall'ultimo dopoguerra, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea, ed oggi, costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre, i suoi acini, una volta diraspati in maniera soffice, subiscono una macerazione di 14 giorni circa. Durante questo periodo, il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 24°C, per essere poi introdotto in vasca, dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino è sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO: Vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

OLFATTO: confettura di frutti di bosco, speziato e aromi di mandorla fresca.

GUSTO: pieno, tannico, fresco e appagante.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Formaggi a pasta molle, tagliata di manzo e arrosticini.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 16-18°C.



## PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGP

### DENOMINAZIONE

Pecorino Terre d'Abruzzo IGP

### VITIGNO

Pecorino min. 85%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

L'origine del nome si confonde nelle nebbie delle tradizioni popolari: si passa dall'uva dei pecorai consumata dalle genti povere come i pecorai, all'uva delle pecore che andavano pazze per i suoi acini gialli e dolcissimi.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

OLFATTO: deciso e profondo, con sentori di arancia, sambuco, spezie e note legnose agrumi, fieno, fiori secchi e anice.

GUSTO: minerale, armonico, molto persistente.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Trebbiano d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 100%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Trebbiano (Trebullanum) ai tempo dei romani era il vino dei legionari, grazie alla importante disponibilità legata alle sue alte rese produttive. Il suo nome deriva da Trebula che significa "vino casereccio": bere un buon Trebbiano è come tornare al sapore del vino prodotto in casa.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola. GUSTO: al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo con antipasti di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Il Cerasuolo è l'altro colore del vino delle uve Montepulciano: la sua versione rosa, ottenuta dalle stesse uve, ma da un contatto mosto e bucce assai più breve e delicato. Il nome deriva sia dall' abruzzese Cirasce che dal napoletano Cerasa, ma anche dal greco antico Cherasion, che stanno a significare "Ciliegia" a richiamare il colore di questo piccolo frutto.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: raccolto a mano e a differenza della vinificazione in rosso è vendemmiato alla maturità tecnologica in modo da ottenere un buon grado zuccherino desiderato e la giusta acidità. Le uve vengono vinificate "in bianco" (cioè senza contatto con le bucce). La fermentazione viene condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

AFFINAMENTO: vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: rosa ciliegia intenso e brillante.

OLFATTO: spiccata presenza olfattiva di frutta rossa come lamponi, e melograno.

GUSTO: sapidità e sensazioni tannica conferiscono grande vitalità al vino. Il tannino e l'acidità, ben integrata, rendono il vino scalpitante e fresco.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto per accompagnare antipasti, pastasciutta, formaggi delicati, arrosti purché leggeri. Questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 10-12°C.



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

### DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

### ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

La Valle che diede vita al vitigno è quella Peligna, con testimonianze scritte già dalla metà del 1700. A partire dall'ultimo dopoguerra, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea, ed oggi, costituisce il principale vitigno della regione Abruzzo. Si tratta di una pianta in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere.

### ZONA DI COLTIVAZIONE

Abruzzo - Vasto (CH) e comuni limitrofi.

### IN VIGNA

Coltivato a capanne (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo. Nella capanne, su un tetto orizzontale di fili, la vite cresce in modo armonioso e naturale e le foglie prendono vento e sole. Forma di allevamento non meccanizzabile e pertanto legata alla manualità e all'esperienza del vignaiolo. La coltivazione della vite nella capanne resisterà fintanto sopravviverà la piccola proprietà contadina.

### IN CANTINA

UVE: uve Biologiche.

VINIFICAZIONE: Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre, i suoi acini, una volta diraspatis in maniera soffice, subiscono una macerazione di 14 giorni circa. Durante questo periodo, il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 24°C, per essere poi introdotto in vasca, dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino è sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO: Vasche cemento e bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

OLFATTO: confettura di frutti di bosco, speziato e aromi di mandorla fresca.

GUSTO: pieno, tannico, fresco e appagante.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Formaggi a pasta molle, tagliata di manzo e arrosticini.

### TEMPERATURA SERVIZIO

Temperatura servizio: 16-18°C.



San Michele

BAG IN BOX



VINO BIANCO 5 e 20 Litri  
VINO ROSATO 5 e 20 Litri  
VINO ROSSO 5 e 20 Litri



San Michele

San Michele

San Michele

San Michele

# LE VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO

[ *Energia* ]

[ *Pazienza* ]

[ *Rispetto* ]

[ *Equilibrio* ]

[ *Umiltà* ]

[ *Generosità* ]

[ *Saggezza* ]



## Il Vignaiolo Biodinamico

Il vignaiolo biodinamico non si limita a coltivare la vite, ma custodisce l'intero ecosistema del vigneto, onorando la terra come una fonte di vita. Ama e rispetta la sua vigna nella consapevolezza che solo rispettandola e mantenendo la fertilità del terreno potrà vivere di essa a lungo e potrà tramandarla feconda e vitale ai propri figli. Il vignaiolo biodinamico è un custode del territorio, un osservatore attento dei ritmi cosmici e delle forze che plasmano la terra. Ogni grappolo d'uva è il frutto di questo equilibrio delicato, un'espressione autentica del terroir, un regalo della terra, un frutto del rispetto profondo per la vita che la permea.



La biodinamica non è solo un metodo di coltivazione, ma un'arte di vivere in armonia con la natura. Le aziende biodinamiche sono dei microcosmi organici a ciclo chiuso dove:

- La fertilità del suolo viene mantenuta attraverso l'utilizzo del letame maturo di stalle di animali non legati alla catena.
- In autunno sono seminate essenze vegetali che saranno interrate in tarda primavera (sovescio) allo scopo di migliorare la fertilità e la biodiversità del vigneto. Il cotico erboso invernale ricuce l'erosione, favorisce il pascolamento e gli insetti pronubi (api).
- Nel suolo vengono riportati, compostati, i residui vegetali della vite: sarmenti, raspi, vinaccioli e bucce.
- Viene conservata la biodiversità del territorio (semi, vecchi frutti, viti autoctone non clonali), la preziosa eredità ricevuta dai nonni.
- La vigna viene potata nei giorni di luna calante, quando la circolazione della linfa è ridotta e la vite chiude meglio i vasi linfatici e protegge la parte tagliata da marciumi e parassiti.
- Vengono allevati gli animali in azienda, importanti per la produzione di materia organica e il miglioramento della fertilità dei suoli.
- La linfa delle piante non viene avvelenata dagli antiparassitari sistemici e vengono utilizzati solo prodotti di copertura (rame e zolfo) non assorbiti dalla vite.



## Il Vino Biodinamico

**UN'ESPRESSIONE AUTENTICA**  
La spontaneità espressiva dei vini biodinamici può spiazzare se si è abituati a vini con profili internazionali legati a tecniche standard di coltivazione della vite e di vinificazione.

I vini biodinamici sono unici e non omogenei, caratterizzati da un'espressione autentica del terroir, frutto di un equilibrio delicato tra l'uomo e la natura.

I vini biodinamici sono fortemente legati alla vigna e al suo territorio. Ogni bottiglia racconta una storia unica, un'espressione autentica del luogo in cui le uve sono state coltivate. In cantina, i vignaioli biodinamici intervengono il meno possibile, lasciando che la natura svolga il suo corso. La fermentazione spontanea, l'utilizzo di lieviti indigeni e l'assenza di additivi chimici consentono di creare vini con un'identità autentica. I vini biodinamici non sono solo gustosi, ma anche emozionanti. Trasmettono la passione e l'anima di chi li ha creati, e si lasciano degustare con un senso di gratitudine per la natura.



## La Certificazione Biodinamica

Il marchio Demeter® è un'ulteriore certificazione rispetto a quella già prevista dall'agricoltura biologica, che tutela e certifica a livello internazionale le produzioni biodinamiche.

Le aziende biodinamiche sono anche biologiche e seguono un iter di certificazione specifico, assoggettandosi a regole procedurali definite negli "Standard di Produzione Demeter". Il marchio Demeter®, che prende il nome da Demetra, dea della fertilità e della terra, è stato pensato nel 1927 da alcuni agricoltori biodinamici per tutelare le proprie produzioni. La Demeter®, un ente indipendente, si occupa del controllo e certificazione della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti biodinamici, verificando il rispetto dei requisiti stabiliti. Il marchio Demeter® è un'ulteriore garanzia di qualità e di rispetto per la natura. Il consumatore può avere la certezza di acquistare un prodotto autentico, genuino e di alta qualità.

## Le 7 Virtù del vignaiolo biodinamico

Ogni grappolo è un regalo della terra. Il vignaiolo biodinamico trasforma questi doni in vini autentici, ricchi di energia vitale che trasmettono la passione e l'anima di chi li ha creati.



*Energia*

L'energia del vignaiolo pulsa dal suolo alla vendemmia e si ritrova in ogni sorso. Ogni bottiglia di vino è un racconto, un viaggio di passione, forza e dedizione che parte dalla cura del vigneto per finire nell'arte della vinificazione.



*Pazienza*

La pazienza contadina è un atto di fiducia nella terra e nei suoi ritmi. Non c'è fretta, non c'è ansia, solo l'attesa paziente, che si traduce in un profondo rispetto per la vita e per i suoi tempi. Un insegnamento prezioso per la vita di ogni giorno.



*Rispetto*

Il rispetto è il fondamento della vita del vignaiolo, un'emozione che nasce dalla profonda riconoscenza per i doni della natura. Ogni grappolo è prezioso, un regalo della terra che il vignaiolo accoglie con cura e rispetto.



*Equilibrio*

Il vignaiolo, con la sua profonda connessione alla terra, possiede una virtù innata: l'equilibrio. L'armonia che coltiva tra la terra e la vite, tra l'acqua e il sole, tra il tempo e la pazienza.



*Umiltà*

La vita del vignaiolo è un esempio di modestia e umiltà, un insegnamento prezioso che ci ricorda l'importanza della semplicità e della gratitudine verso la terra e la natura.



*Generosità*

La generosità di un vignaiolo è un insegnamento che si tramanda nel tempo. Un valore radicato nella famiglia, un legame indissolubile che si manifesta nell'ospitalità, nella condivisione del vino e nell'amore per la tradizione.



*Saggezza*

Un canto che sussurra segreti di storie e tradizioni dove ogni generazione ha aggiunto un verso, arricchendolo con la propria esperienza e creando un'armonia di sapienze tramandata nelle generazioni.

Pecorino

**Uvaggio** 85% Pecorino - 15% Altri vitigni autoctoni

**Vitigno** La prima fonte documentale sull'origine del Pecorino risale all'anno 1526 ed è contenuta negli Statuti di Norcia (Pg). Il vitigno nel corso del Novecento è stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano. L'origine del nome si confonde nelle nebbie delle tradizioni popolari fatte di pittoresche storie più o meno verosimili. Si passa dall'"uva dei pecorari" in quanto consumata dalle genti povere come i pecorai, all'"uva delle pecore" perché le greggi, durante la transumanza, andavano pazze dei suoi acini gialli e dolcissimi.

**Zona di produzione** Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.

**Suolo** I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.

**Forma di allevamento** La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.

**Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.

**Vinificazione** I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.

**Affinamento** Vasche in cemento e bottiglia.



**Colore** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

**Profumo** Deciso e profondo, con sentori di arancia, sambuco, spezie e note legnose agrumi, fieno, fiori secchi e anice.

**Sapore** Minerale, armonico, molto persistente.

**Abbinamenti** Primi piatti elaborati, carni bianche, piatti a base di pesce e crostacei.

**Temperatura servizio** 10-12°C

[ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAILOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAILOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Sicilia DOP Grillo

### Uvaggio

100% Grillo

### Vitigno

Grillo è un vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto nella Sicilia occidentale. L'origine probabile risiede in quello che scriveva nel 1874 il barone Mendola: "seme di Catarratto bianco fecondato artificialmente con Zibibbo nella fioritura del 1869 nel mio vigneto Piana dei Peri presso Favara [...]". Lo stesso scriveva anche nel 1904 "ibridai il Catarratto comune di Sicilia [...] con lo Zibibbo, per potere fabbricare un Marsala più aromatico". Il Grillo trova la sua origine inizialmente nella zona di Marsala e poi nelle altre province dell'isola. Il Grillo ha avuto una rapida espansione in Sicilia, fino ad occupare, intorno agli anni '30, il 60% della superficie vitata dell'intera isola. Il Grillo è capace di dare vini di alta gradazione alcolica ed avendo poi la vocazione di essere particolarmente predisposto all'invecchiamento. Il migliore Marsala è ottenuto vinificando il Grillo.

### Zona di produzione

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi.

### Suolo

I terreni poveri, calcarei-argillosi, ricchi di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

### Forma di allevamento

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

### Condizione agricola

L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.

### Vinificazione

I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.

### Affinamento

Vasche in cemento e bottiglia.



**Colore** Giallo paglierino.

### Profumo

Profumi fruttati e agrumati con le note floreali di fiori di campo e zagara.

### Sapore

Palato fresco, ben strutturato con un finale

piacevole, leggermente sapido e minerale.

### Abbinamenti

Antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei.

*Temperatura servizio 10-12°C*

### [ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Trebbiano d'Abruzzo DOP

- Uvaggio** 100% Trebbiano
- Vitigno** Plinio il Vecchio è stato il primo a parlarci del Trebbiano (Trebullanum) come il vino dei legionari grazie alle rese abbondanti che assicurava. Il suo nome deriva da "Trebula" che significa "vino casereccio". Bere del buon Trebbiano è come tornare al sapore del vino prodotto in casa.
- Zona di produzione** Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.
- Suolo** I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.
- Forma di allevamento** La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.
- Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.
- Vinificazione** I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.
- Vasche in cemento e bottiglia.



**Colore**  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, vivace e cristallino.

**Profumo**  
Sentori di fiori bianchi e frutta fresca nel naso, è piacevole e abbastanza aromatico.

**Sapore**  
Elegante al palato, fresco e armonico.

**Abbinamenti**  
Antipasti ai frutti di mare, primi piatti come spaghetti alle vongole o tagliatelle burro e salvia, fettuccine all'abruzzese o brodetto di pesce. Pesci di mare in genere e formaggi poco stagionati.

**Temperatura servizio** 10-12°C

### [ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione viva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Zibibbo ORANGE

**Viaggio** 85% Zibibbo - 15% Altri vitigni autoctoni

**Vitigno** Lo Zibibbo ha una storia lunga migliaia di anni: ha origini egiziane e dopo questo primo lungo adattamento alle coste nordafricane, lo Zibibbo fu portato in Sicilia occidentale dai Fenici e dai Greci, diventando una fra le varietà più diffuse e interessanti del Mediterraneo occidentale intorno all'800-700 a.C. Durante l'Impero Romano, la varietà fu esportata anche nelle altre regioni del meridione d'Europa. Lo Zibibbo è conosciuto in Sicilia principalmente con la sua denominazione araba, Z'bib, che significa semplicemente "uva passa". La leggenda narra che lo Zibibbo sopravvisse facilmente alle restrizioni religiose durante la dominazione araba: gli arabi siciliani conservarono il diritto di coltivare questa varietà principalmente per appassire i frutti, indispensabili alle gustose preparazioni culinarie, ma non disdegnavano di fare e bere del buon vino.

**Zona di produzione** Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri slm, segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi.

**Suolo** I terreni poveri, calcarei-argillosi, ricchi di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

**Forma di allevamento** Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

**Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.

**Vinificazione** Il vino "orange" si ottiene dalla macerazione delle bucce con il mosto senza controllo termico, senza aggiunta di solfiti con lieviti naturali dell'uva, dopo due o tre giorni si pressano le bucce. Durante la macerazione i tannini (polifenoli in genere e gli antociani) vengono estratti conferendo a questi vini un colore aranciato e la struttura di un vino rosso.

I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.

**Affinamento** Vasche in cemento e bottiglia.



**Colore** Aranciato (non rosato) con presenza di sfumature ambrate di maggiore o minore intensità a seconda della maturazione delle uve e del tempo di macerazione con le bucce.

**Profumo** Primatori sono certo i terpeni che danno aromi quali agrumi fiori come la rosa selvatica poi giungono anche le note erbacee che sconvolano sull'erba medica.

**Sapore** In bocca un bilanciamento tra le dolcezze campestri e presenze amaricanti: abboccata e amarotica.

**Abbinamenti** Per la nota abboccata e amarotica si abbina felicemente al foie gras ai crostacei formaggi di media stagionatura.

**Temperatura servizio** 10-12°C

### [ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione viva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

*Cerasuolo d'Abruzzo DOP*

- Viaggio** 100% Montepulciano
- Vitigno** Il Cerasuolo è l'altro colore del vino delle uve Montepulciano: la sua versione rosa, ottenuta dalle stesse uve ma da un contatto mosto e bucce assai più breve e delicato. Il nome deriva sia dall'abruzzese "Cirasce" che dal napoletano "Cerasa" ma anche dal greco antico "Cherasion", che stanno a significare "Ciliegia" a richiamare il colore di questo piccolo frutto.
- Zona di produzione** Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.
- Suolo** I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.
- Forma di allevamento** La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.
- Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.
- Vinificazione** I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.
- Affinamento** Vasche in cemento e bottiglia.



- Colore** Rosa ciliegia intenso e brillante.
- Profumo** Spiccata presenza olfattiva di frutta rossa come lamponi e melograno.
- Sapore** Sapidità e sensazioni tannica conferiscono di grande vitalità al vino. Il tannino e l'acidità, ben integrata, rendono il vino scalpitante e fresco.
- Abbinamenti** perfetto per accompagnare antipasti, pastasciutta, formaggi delicati, arrostiti purché leggeri. Questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.
- Temperatura servizio** 10-12°C

*[ Virtù sulle Etichette ]*

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Primitivo

- Uvaggio** 85% Primitivo - 15% Altri vitigni autoctoni
- Vitigno** Il Primitivo probabilmente arrivato nella nostra penisola dall'altra sponda dell'Adriatico per mano degli Illiri. I primi documenti sul vitigno risalgono alla seconda metà del 1700, quando un uomo di chiesa, don Francesco Filippo Indellicati notò che nelle sue vigne, erano presenti viti che giungevano a maturazione prima (uva nera, dolce e gustosa). L'Indellicati selezionò queste viti ed impiantò il primo vigneto monovarietale di "Primitivo" (all'epoca era chiamato anche "Primaticcio").
- Zona di produzione** Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.
- Suolo** I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.
- Forma di allevamento** La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.
- Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.
- Vinificazione** I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.
- Affinamento** Vasche in cemento, botte grande e bottiglia.



### Colore

Rosso rubino con luminosi riflessi purpurei.

### Profumo

Intensi sentori di ciliegia, susina e mora di rovo, con note di viola, mirto e arancia sanguinella.

### Sapore

Sorso voluminoso eppure mirabilmente fresco, con bella vena tannica piacevolmente integrata.

Lungo finale intessuto di ricordi di prugna, fiorone, erbe campestri e agrumi rossi.

### Abbinamenti

Da tutto pasto, primi e secondi conditi, carni bianche e rosse, salumi, torte salate, pizze rustiche, frittore, formaggi semi stagionati.

Temperatura servizio 16-18°C

### [ Virtù sulla Etichetta ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAILOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAILOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Montepulciano d'Abruzzo DOP

### Viaggio

100% Montepulciano

### Vitigno

Vitigno più coltivato in Abruzzo sulla cui origine ci sono diverse versioni. L'area dove questo vitigno si è sviluppato è quella della Valle Peligna (Aquila) dove già dal XVIII sec. troviamo testimonianze scritte della sua coltivazione. Il Montepulciano è un vitigno in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere. A partire dall'ultimo dopoguerra, grazie a questa versatilità di adattamento climatico, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea.

### Zona di produzione

Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.

### Suolo

I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.

### Forma di allevamento

La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.

### Condizione agricola

L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.

### Vinificazione

I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.

### Affinamento

Vasche in cemento, botte grande e bottiglia.



### Colore

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

### Profumo

Confettura di frutti di bosco, speziato e aromi di mandorla fresca.

### Sapore

Pieno, tannico, fresco e appagante.

### Abbinamenti

Formaggi a pasta molle, tagliata di manzo e arrosticini.

Temperatura servizio 16-18°C

### [ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione viva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

## Sicilia DOP Nero d'Avola

### Viaggio

100% Nero d'Avola

### Vitigno

Il nome deriva dal frutto a "bacca nera", e dalla città siracusana di Avola. Il Nero d'Avola sull'Isola fu introdotto diversi secoli fa da colonizzatori provenienti dalla Grecia e poi si è adattato perfettamente a questo nuovo ambiente tanto da diventare il vitigno a bacca nera più famoso e importante della Sicilia. Fino alla prima metà del XX secolo, il vino Nero d'Avola veniva utilizzato, quasi esclusivamente, come vino da taglio, miscelato con altri vini per conferire al prodotto finale maggiore corpo e vigore. Negli ultimi decenni i viticoltori siciliani hanno iniziato la produzione di questo vino in purezza con risultati davvero eccellenti.

### Zona di produzione

Tra le vigne e gli uliveti della Valle del Belice, sorge Salemi, nel cuore della Valle di Mazara per secoli teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti distribuiti tra i 200 e i 500 metri s.l.m., segnano spesso il punto d'incontro tra il mare e le colline alte e ariose di Salemi.

### Suolo

I terreni poveri, calcarei-argillosi, ricchi di piccoli sassi, sono alla base della produttività contenuta di questa viticoltura ma è anche la forza per la produzione di grandi vini.

### Forma di allevamento

Alberello e Guyot. Densità piante ettaro da 3300 a 5000.

### Condizione agricola

L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.

### Vinificazione

I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.

### Affinamento

Vasche in cemento, botte grande e bottiglia.



### Colore

Rosso rubino, più o meno intenso.

### Profumo

Sentori di bacca, di ciliegia, prugna con note speziate e balsamiche.

### Sapore

Morbido, avvolgente, vellutato, elegante e

persistente.

### Abbinamenti

Si abbina a carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati.

Temperatura servizio 16-18°C

### [ Virtù sulle Etichette ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione visiva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

Vino da uve appassite Rosso

- Uvaggio** 100% Montepulciano
- Vitigno** Vitigno più coltivato in Abruzzo sulla cui origine ci sono diverse versioni. L'area dove questo vitigno si è sviluppato è quella della Valle Peligna (Aquila) dove già dal XVIII sec. troviamo testimonianze scritte della sua coltivazione. Il Montepulciano è un vitigno in grado di crescere sia sulle zone montuose interne che sulle colline, fino ad arrivare alle zone costiere. A partire dall'ultimo dopoguerra, grazie a questa versatilità di adattamento climatico, la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea.
- Zona di produzione** Oltre 1.500 ettari di vigna sparsi su pendii soleggiati (432 mt s.l.m.) delle zone pedemontane della Maiella (Abruzzo) dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di vini unici e straordinari. La "spina dorsale" del microclima dei vigneti è il connubio tra la Maiella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico che insieme creano condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Sole, venti freschi e forti escursioni termiche tra giorno e notte permettono un ottimale accumulo di zuccheri e regolano il contenuto di acidità e dei componenti aromatici dei grappoli.
- Suolo** I suoli sono diversi: dai suoli argillosi si passa a quelli calcarei fino ai suoli sabbiosi. Ogni suolo crea le condizioni pedologiche ottimali sia per la produzione di uve per vini di alta qualità dai vini freschi e fruttati fino a rossi strutturati da invecchiamento.
- Forma di allevamento** La capanna, conosciuta anche come tendone o pergola abruzzese, rappresenta la forma di coltivazione della vite più diffusa e tradizionale in Abruzzo. Contrariamente alle moderne tecniche di coltivazione che tendono a limitare l'altezza delle viti attraverso potature aggressive e innaturali, la capanna rispetta la fisiologia naturale della pianta attraverso uno spazio aereo più ampio per la chioma e una maggiore superficie di terreno per le radici. In un'epoca in cui la viticoltura mondiale è sempre più orientata verso la meccanizzazione intensiva dei vigneti, questa tecnica tradizionale permette di mantenere viva l'arte secolare del vignaiolo grazie a una serie di lavori manuali essenziali per la vite. Un vero e proprio patrimonio culturale e agricolo legato all'ingegno dei vignaioli.
- Condizione agricola** L'azienda agricola biodinamica è un organismo vivente complesso, senza input esterni, in stretta connessione con l'ambiente a cui è legata da complesse relazioni. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno che andranno a migliorare le produzioni vegetali e animali. Solo la viticoltura biodinamica, che porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive" è capace di affrontare la fermentazione spontanea che alla base dei vini biodinamici.
- Vinificazione** La produzione di uve appassite proviene dalla tecnica del "taglio reciso". Il taglio viene effettuato sui tralci fruttiferi durante la maturità fenolica delle uve in modo da interrompere il flusso della linfa verso gli acini. Le uve restano ad appassire nel vigneto per 7-14 gg e dopo questo periodo le uve avranno una maggiore concentrazione zuccherina. I vini biodinamici sono a fermentazione spontanea e legano la loro complessità proprio alla fermentazione spontanea e soprattutto alla prima fase della fermentazione dove i lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle fermentazioni convenzionali, impartiscono al vino l'impronta digitale del terroir microbico attraverso profili organolettici unici. Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea innescate dai lieviti presenti in natura i cosiddetti lieviti indigeni o autoctoni o selvaggi, diversi da zona a zona capaci di trasmettere al vino le caratteristiche uniche del luogo e dall'annata. Le fermentazioni spontanee sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi ma anche dall'aggiunta dei solfiti sull'uva o nei mosti che uccide la microflora dell'uva (lieviti) e compromette la fermentazione.
- Affinamento** Vasche in cemento, botte grande e bottiglia.



**Colore**  
Rosso rubino intenso.

**Profumo**  
Ampio e intenso con apertura di amarene e mirtili cui seguono note di cacao, caffè, tabacco e cuoio.

**Sapore**  
In bocca ha un impatto potente e calorico, vellutato e avvolgente, cosa che lo rende adatto anche ad essere considerato un vino da

meditazione: vino da bere o sorseggiare lentamente in un contesto intimo e rilassante.

**Abbinamenti**  
Il grande Veronelli definisce il vino da uve appassite: "vino da conversazione [...] abbinamenti ideali sono anche un ottimo libro, un sigaro, una persona speciale".

**Temperatura servizio** 16-18°C

[ *Virtù sulle Etichette* ]

Le VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO si presenta con sette etichette diverse, ogni bottiglia con una virtù casualmente assortita nei cartoni. Questa strategia non solo cattura l'attenzione del consumatore, ma offre anche un'opportunità unica di comunicazione e marketing per i distributori. Le etichette diversificate creano un impatto visivo straordinario sullo scaffale, una narrazione viva che arricchisce l'esperienza del consumatore, creando un legame emotivo con il prodotto ancor prima dell'apertura della bottiglia.

VOLI SENZA CONFINI  
E PERCORSI INVISIBILI CHE SEGUONO  
LE STAGIONI ALLA RICERCA DELLE  
CONDIZIONI IDEALI  
PER LA SOPRAVVIVENZA

PENNA  LUNA

VINO BIOLOGICO E BIODIVERSITY FRIEND



## VOLI SENZA CONFINI, PERCORSI INVISIBILI, LA RICERCA DI CONDIZIONI DI VITA MIGLIORI

### --> L'ISTINTO MIGRATORIO, I PERCORSI INVISIBILI DEL CIELO

Le rotte migratorie, tramandate di generazione in generazione, sono un patrimonio di conoscenza condivisa che assicura la sopravvivenza della specie. Questi percorsi celesti sono molto più di semplici rotte: sono narrazioni viventi incise nel tessuto del cielo, storie di determinazione, orientamento e adattamento. La precisione con cui questi viaggi vengono compiuti, spesso su distanze incredibili, rimane un mistero affascinante, una testimonianza della maestria della natura e dell'infinita saggezza insita in ogni essere vivente.

### --> IL SACRIFICIO DEL VIAGGIO: UN TRIBUTO ALLA RESILIENZA

Durante questi viaggi titanici, i piccoli eroi alati perdono fino alla metà del loro peso corporeo. Ogni battito d'ala è un atto di resistenza contro la fatica e le intemperie, un tributo alla forza della vita che si rinnova ad ogni stagione. Al termine del loro viaggio, esausti ma trionfanti, gli uccelli migratori ricompensano la loro determinazione con l'arrivo in terre ricche di nutrimento e opportunità di riproduzione. Questo ciclo eterno di partenza e ritorno è un inno alla resilienza della natura e alla maestosità della vita.

### --> LE COMUNITÀ ALATE: FORZA, UNIONE E SAGGEZZA

Negli stormi migratori si manifesta una saggezza collettiva antica quanto il volo stesso, ogni uccello diventa parte di un organismo più grande, dove la sicurezza del singolo è garantita dalla vigilanza di tutti. Questa unione trascende l'istinto di sopravvivenza individuale, creando una rete di protezione aerea che sfida predatori e ostacoli. La saggezza collettiva degli stormi migratori ci invita a riflettere sul valore della comunità e sulla necessità di superare l'individualismo per raggiungere obiettivi.

### --> LE DANZE AEREE: ARMONIA E BELLEZZA IN MOVIMENTO

Migliaia di ali si muovono all'unisono, creando formazioni che si adattano al vento e alle correnti d'aria in una sincronizzazione perfetta, una strategia di volo che ottimizza l'energia e la resistenza di ogni membro dello stormo. Le danze aeree degli uccelli migratori sono un inno alla bellezza della natura e alla sua capacità di creare opere d'arte in continuo movimento. Lo spettacolo di uno stormo in volo è una coreografia naturale di rara bellezza. Ogni movimento è coordinato con precisione, creando un effetto visivo ipnotico e affascinante. Le formazioni cambiano continuamente, adattandosi alle condizioni ambientali e alle esigenze del gruppo, dimostrando una straordinaria capacità di adattamento e di coordinazione.

### --> L'IMPATTO UMANO SUGLI HABITAT DI MIGRAZIONE: UNA MINACCIA CRESCENTE

La perdita di habitat naturali rappresenta una minaccia crescente per gli uccelli migratori, le zone umide, le foreste e le praterie che un tempo offrivano riparo e nutrimento scompaiono sotto il peso dell'espansione urbana e dell'agricoltura intensiva. Questa erosione del paesaggio naturale costringe le specie migratorie a voli più lunghi e pericolosi, mettendo a rischio la loro sopravvivenza. L'inquinamento ambientale, in particolare l'uso di insetticidi, contamina le fonti di cibo degli uccelli migratori. Questi veleni si accumulano lungo la catena alimentare, indebolendo le creature alate e compromettendo la loro capacità di completare i viaggi migratori.

### --> LE FRONTIERE DELLA LIBERTÀ: ABBATTERE LE BARRIERE UMANE

Mentre gli uccelli superano liberamente montagne e mari, l'uomo erige barriere che frammentano gli ecosistemi. Queste frontiere artificiali, che siano muri, città o vaste aree agricole, interrompono le rotte migratorie millenarie. Il paradosso delle frontiere umane ci ricorda quanto sia prezioso il dono della libertà di movimento che la natura ha concesso alle creature alate. È un invito a superare le divisioni e a costruire un mondo più aperto e inclusivo, in cui la libertà di movimento sia un diritto fondamentale per tutti gli esseri viventi.

### --> L'INQUINAMENTO LUMINOSO: UNA MINACCIA SILENZIOSA PER GLI UCCELLI

In natura, l'alternanza ritmica di luce e buio governa molti processi vitali essenziali per la sopravvivenza degli esseri viventi. L'introduzione della luce artificiale durante la notte ha alterato questo delicato equilibrio, creando un fenomeno noto come inquinamento luminoso. L'inquinamento luminoso può disorientare gli uccelli migratori, portandoli a deviare dai loro percorsi o a girare senza meta intorno a sorgenti luminose. Questo disorientamento aumenta il rischio di collisione con vetrate o edifici, causando la morte di centinaia di milioni di uccelli ogni anno, in particolare nel Nord America. Le sorgenti luminose, come quelle dei lampioni e delle luci degli edifici, possono attirare gli uccelli, disorientandoli e portandoli a collisioni fatali con vetrate o strutture. Studi condotti in Germania, in particolare sulla "Post Tower" di Bonn, hanno dimostrato l'impatto devastante dell'inquinamento luminoso sugli uccelli, evidenziando la necessità di adottare misure per mitigare questo problema.



## L'ETICHETTA COME MAPPA MIGRATORIA

L'elemento distintivo di questo vino risiede nella sua etichetta, un vero e proprio atlante migratorio in miniatura. Mappe e percorsi di migrazione, accuratamente realizzati, prendono vita grazie ai dati provenienti dall'atlante delle migrazioni, suddivisi in tre aree geografiche cruciali: Europa-Africa, Americhe e Asia-Oceania. Questo dettaglio visivo non è solo decorativo, ma offre una comprensione immediata della vastità e della complessità dei viaggi intrapresi da questi straordinari volatili. Ogni etichetta è arricchita da illustrazioni che forniscono una descrizione approfondita dell'uccello protagonista, evidenziandone le caratteristiche distintive, il suo habitat naturale e le sfide che affronta durante le migrazioni. Ma il vero valore aggiunto è la descrizione scientifica, redatta dal dott. Fernando Spina, ornitologo di fama mondiale e responsabile scientifico dell'atlante delle migrazioni. La sua analisi completa e approfondita trasforma ogni bottiglia in un prezioso strumento di conoscenza, rendendo omaggio alla biodiversità del nostro pianeta.

## LE SPECIE SULLE ETICHETTE DELLE ROTTE EUROPA-AFRICA



### OCA FACCTABIANCA - BARNACLE GOOSE

Elegantissima Oca delle estreme latitudini settentrionali di Groenlandia, Isole Svalbard e Siberia, dove nidifica nei vasti ambienti di tundra, a terra tra morbidi licheni o, spesso, su rocce a strapiombo sul mare, per difendersi dalle Volpi polari.

La riproduzione avviene nel mese di maggio, in un nido imbottito col caldo piumino del petto della femmina.

Subito dopo la schiusa i piccoli, per poter seguire i genitori verso le calme baie marine sicure dai predatori, debbono compiere impressionanti balzi nel vuoto senza alcuna precedente esperienza di volo.

Migratrice straordinaria, le diverse popolazioni raggiungono regioni distinte dell'Europa settentrionale superando, in voli senza sosta, migliaia di chilometri di oceano aperto. I giovani imparano come migrare seguendo i genitori.

FERNANDO SPINA

### RONDINE - BARN SWALLOW

Presente in tutta l'Eurasia e il Nord America, la Rondine è il simbolo stesso della migrazione. Padrona del cielo, vola utilizzando metà delle energie richieste da altri uccelli e si alimenta di insetti catturati esclusivamente in aria. Nella formazione della coppia le femmine preferiscono maschi con code molto lunghe e forcuti, quale segnale di buona salute ed efficienza nella caccia.

Costruisce un solido nido fatto di fango e fibre, molto spesso in colonie e sempre in stretta vicinanza dell'uomo.

Le rondini europee svernano in Africa a sud del Sahara, con viaggi anche superiori ai 10.000 Km. Prima di partire le rondini accumulano grasso di riserva per sostenere voli anche di alcune centinaia di chilometri al giorno.

FERNANDO SPINA

### LA CICOGNA BIANCA - WHITE STORK

La Cicogna bianca è amata e rispettata attraverso il suo areale riproduttivo nell'Europa centrale e orientale. Adattata a vivere vicino all'uomo, costruisce nidi voluminosi soprattutto su edifici o tralicci.

La presenza di un nido è sempre stata considerata di buon auspicio per la famiglia. Le grandi dimensioni richiedono alle cicogne di utilizzare correnti ascendenti di aria calda per sostenere i loro voli di migliaia di chilometri verso l'Africa. Siccome queste correnti non si formano sul mare, per superare il Mediterraneo le cicogne si concentrano in numeri enormi, a Gibilterra, sul Bosforo e sullo stretto di Messina.

La Cicogna si alimenta di pesci, anfibi, insetti e piccoli mammiferi in zone agricole, prati maturi e paludi.

FERNANDO SPINA



### FALCO PESCATORE - OSPREY

Il Falco pescatore è uno straordinario predatore di pesci, catturati con spettacolari tuffi in acque generalmente poco profonde.

Lunghe zampe, vista capace di calcolare la posizione del pesce nonostante la rifrazione della luce sull'acqua, piedi larghi con artigli potenti e scaglie per tenere saldamente prede scivolose, ampie ali per riemergere dall'acqua lo rendono un predatore estremamente efficiente. In primavera la coppia si trova presso il nido posto su alti alberi, o su rocce a strapiombo sul mare, per deporre 2-4 uova tondeggianti.

In tarda estate tutte le popolazioni settentrionali migrano nell'area mediterranea e fino in Africa meridionale. Tanto legato all'acqua, riesce ad attraversare il Sahara con voli continuati di 40-60 ore sul mare di sabbia.

FERNANDO SPINA



### GRUCCIONE - BEE EATER

Tra gli uccelli più colorati d'Europa, è specie coloniale che nidifica scavando tunnel su pareti sabbiose verticali o anche su terreni pianeggianti.

Nelle colonie le singole coppie vengono spesso aiutate, nell'allevamento dei giovani, da propri figli della precedente stagione riproduttiva ed anche da altri individui adulti.

Questi gruppi detti "clan", mantengono stretti rapporti e spesso migrano insieme fino alle aree di svernamento distribuite attraverso gran parte dell'Africa e sud del Sahara.

La migrazione ha luogo primariamente di giorno, ma per superare il Sahara ed il Mediterraneo i gruppi volano anche nel cuore della notte. Il Gruccione è un efficiente predatore di insetti, e tra questi soprattutto imenotteri, ma anche libellule, cicale e coleotteri.

FERNANDO SPINA





## I VINI PENNALUNA

con le rotte EUROPA - AFRICA



CHARDONNAY



PASSERINA



PECORINO



SICILIA DOP  
GRILLO



TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOP



PINOT GRIGIO



CERASUOLO  
D'ABRUZZO DOP



PRIMITIVO



MERLOT



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOP



SICILIA DOP  
NERO D'AVOLA





biogaia

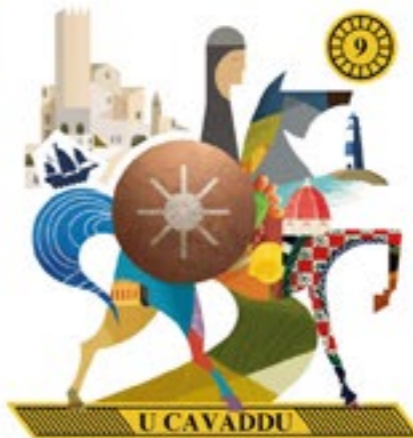
U MAZZU





biogaia

U MAZZU





## U MAZZU di Biogaia

U Mazzu di Biogaia è un progetto nato dall'amicizia, dalla passione per la terra e dal rispetto profondo per la natura. In Sicilia, tra i paesaggi dorati della Valle del Belice, Giovanni, Nino e Pasquale coltivano vigne con il cuore - seguendo i ritmi antichi della biodinamica con la stessa passione per la terra, la stessa cura per ogni vite, lo stesso desiderio di produrre qualcosa di autentico.

- Giovanni  
Custode della memoria agricola del territorio, porta con sé la saggezza delle generazioni passate.
- Nino  
Anima creativa e sperimentatrice, studia le tecniche biodinamiche più innovative per applicarle al suolo siciliano.
- Pasquale  
Radici profonde nella tradizione contadina della Valle del Belice, garante dell'identità autentica del progetto.

### BIOGAIA

Bios, vita. Gaia, la dea protettrice della terra e della fertilità. Il progetto BIOGAIA trae origine da una visione condivisa: fare del proprio lavoro un atto di amore. Non semplici produttori, ma custodi di un patrimonio vivo, animati dalla convinzione che coltivare la terra nel rispetto dei suoi equilibri sia il gesto più nobile e necessario del nostro tempo. Nasce sulle colline di Salemi, città medievale incastonata tra i vigneti e gli uliveti della Valle del Belice, in provincia di Trapani. Questa terra straordinaria, baciata dal sole siciliano e custode di tradizioni millenarie, è il palcoscenico ideale per un'agricoltura che rispetta i ritmi della natura. BIOGAIA lavora oggi per consegnare una terra più fertile e più viva a chi verrà domani. Ogni prodotto racconta una storia di cura, di equilibrio e di bellezza autentica - quella di una Sicilia che vuole lasciare il mondo migliore di come l'ha trovato.

### La Biodinamica

La biodinamica (dal greco bios = vita e dinamikòs = movimento) è basata sui principi dell'antroposofia il cui ideatore, il filosofo austriaco Rudolf Steiner, un secolo fa si interrogava sul futuro dell'agricoltura e della terra e promuoveva un approccio in sintonia con la natura, la terra e gli uomini. Il dottor Rudolf Steiner, che non era né agronomo, né agricoltore, ma si deve tanto a lui se oggi non abbiamo perso il patrimonio di conoscenze che nei millenni hanno accompagnato lo sviluppo culturale e agricolo dei popoli. Dopo la morte di Steiner l'agricoltura biodinamica moderna si è proposta di diffondere un metodo agricolo applicabile e eticamente rispettosa dell'ambiente e capace di produrre cibi di una qualità superiore. Infatti, i prodotti da agricoltura biodinamica sono dal punto di vista alimentare estremamente più ricchi in quanto provengono da terreni in stretta connessione con l'ambiente, energeticamente hanno una valenza maggiore non fatta di semplice composizione chimica, ma di relazioni più complesse.

### Il marchio Demeter®

Demeter® che prende il nome da Demetra (dea della fertilità e della terra). Pensato nel 1927 da alcuni agricoltori per tutelare le proprie produzioni. Da oltre cento anni si occupa del controllo, della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti biodinamici e verifica se i requisiti vengono rispettati. Se quanto descritto è stato rispettato rilascia la certificazione, che potrà essere riportata in etichetta. Si tratta di una certificazione ulteriore rispetto a quella già prevista dall'agricoltura biologica (le aziende biodinamiche, infatti, sono anche biologiche).

### La Filosofia Biodinamica di BIOGAIA

Il lavoro di BIOGAIA. Giovanni, Nino e Pasquale, hanno sempre creduto nell'importanza di coltivare la terra in modo naturale e sostenibile. Il progetto BIOGAIA è nato dalla loro passione per la terra, da un ventennio coltivano la loro azienda secondo i principi della biodinamica certificata Demeter®. BIOGAIA si basa sul principio che la terra è un organismo vivente complesso, un sistema in cui ogni elemento è interconnesso. Le loro aziende agricole biodinamiche sono un organismo vivente, dove la fertilità del terreno e la vitalità delle piante si sostengono a vicenda, senza bisogno di input esterni. I vigneti sono coltivati senza l'uso di pesticidi, erbicidi o fertilizzanti chimici. La fertilità del terreno è promossa attraverso l'uso di letame, sovesci e composti organici, come i sarmenti delle viti. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Un terreno ricco di fertilità è alla base del vino biodinamico in quanto è in grado di arricchire la vite di flora microbica che colonizza la pianta, incluse le bacche.

### Il Vino Biodinamico

I vini U MAZZU sono il frutto naturale di un percorso che inizia molto prima della vendemmia. Il suolo fertile, i trattamenti antiparassitari rispettosi dell'ecosistema e l'eliminazione dei solfiti nei mosti rendono possibili le fermentazioni spontanee previste dagli standard di vinificazione biodinamica Demeter®. Ogni bottiglia racconta la storia di un territorio, di una stagione, di tre uomini che hanno scelto di rispettare la terra. Sono vini autentici, vivi, che cambiano nel tempo e dove la certificazione Demeter® è il sigillo internazionale che garantisce il rispetto rigoroso dei principi biodinamici, dalla vigna alla cantina.

### La Fermentazione Spontanea e il Senso del Luogo (Terroir)

La vita microbiologica del vigneto consente fermentazioni di successo senza aggiunta di lieviti selezionati. I fungicidi convenzionali, al contrario, indeboliscono le popolazioni di lieviti autoctoni, rendendo la fermentazione artificiale e omologata. Il terroir è una combinazione unica e irripetibile di pianta, clima, geologia e suolo in un determinato anno. Ogni annata racconta condizioni di crescita diverse, una garanzia di originalità e identità per il consumatore. I vini biodinamici proteggono il microcosmo della vita anche in bottiglia. Nei vini convenzionali, invece, le variazioni naturali vengono sistematicamente appiattite attraverso interventi sia in vigna che in cantina. Il vino biodinamico porta con sé la storia di un luogo, di un anno, di un ecosistema che ha avuto la libertà di esprimersi pienamente.



biogaia

U MAZZU



## Sicilia DOP Grillo



Un vitigno a bacca bianca di straordinaria personalità, nato dall'ingegno di un barone siciliano e destinato a conquistare l'intera isola. La storia del Grillo è la storia stessa del vino siciliano. La nascita del Grillo è documentata con rara precisione storica grazie agli scritti del Barone Antonio Mendola di Favara, pioniere dell'ampelografia siciliana. Nel 1874 annotò nei suoi diari: "Seme di Catarratto bianco fecondato artificialmente con Zibibbo nella fioritura del 1869 nel mio vigneto Piana dei Peri presso Favara". L'obiettivo era ambizioso: creare un vitigno capace di produrre un Marsala più aromatico, unendo la struttura del Catarratto alla generosità profumata dello Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Uve 100% biologiche e biodinamiche Demeter, fermentazione spontanea, territorio ineguagliabile.

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Dal tradizionale ad alberello, eredità millenaria della viticoltura mediterranea, affiancata oggi dal cordone speronato.

### IL TERRITORIO - SALEMI E LA VALLE DEL BELICE

Tra vigne e uliveti, un terroir unico dove il vento porta il profumo del mare. Sorge tra le colline della Valle del Belice, nel cuore della Valle di Mazara, territorio che per secoli fu teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti si estendono tra i 200 e i 500 m s.l.m., segnando il punto d'incontro tra il mare e le alte colline ariose. Il sole caldo e avvolgente della Sicilia illumina ogni grappolo, trasmettendo ai frutti caratteristiche inimitabili.

### I VINI DI SOLE

I vini siciliani sono tradizionalmente chiamati "vini di sole": le uve maturano illuminate dai raggi di un sole caldo e generoso, tipico della Sicilia, e una volta vinificate danno vita a vini corposi, caratterizzati da una distinguibile maestosità. Struttura, profondità e calore si fondono in ogni sorso in un'armonia che solo quest'isola straordinaria sa esprimere.

### IL TERRENO CHE FORGIA IL VINO

Il suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi e povero di sostanze nutritive, limita la produttività delle viti ma concentra al massimo le loro energie. Il vento costante trasporta una leggera salsedine marina sulle foglie, regalando al vino una freschezza e una sapidità inconfondibili. Il territorio collinare con suoli calcarei e tufacei, unito a condizioni climatiche eccezionali, crea l'habitat ideale per la coltivazione della vite.

### L'AZIENDA BIODINAMICA: UN ORGANISMO VIVENTE

L'azienda agricola biodinamica non è una semplice realtà produttiva: è un organismo vivente complesso, in stretta connessione con l'ambiente circostante, senza input esterni. Concimazione, coltivazione e allevamento avvengono con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del suolo. Solo la viticoltura biodinamica porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive", capaci di affrontare la fermentazione spontanea. I lieviti indigeni presenti sulle uve sono il veicolo autentico dei sapori del luogo. Il luogo si manifesta integralmente nel vino, il fondamento dei grandi vini biodinamici: la vita nel suolo si traduce in vita nel calice.

### LA FERMENTAZIONE SPONTANEA: L'IMPRONTA DIGITALE DEL TERROIR

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti indigeni, chiamati anche autoctoni o selvaggi, presenti in natura sulle bucce dell'uva e nell'aria della cantina. Diversi da zona a zona, questi microrganismi sono i veri custodi dell'identità di un territorio. La diffusione dei pesticidi e l'aggiunta di solfiti sull'uva o nei mosti ha decimato la microflora naturale. I solfiti uccidono i lieviti selvaggi, compromettendo o eliminando del tutto la fermentazione spontanea e con essa l'unicità del luogo. Nella prima fase della fermentazione spontanea entrano in gioco i cosiddetti lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle vinificazioni convenzionali. Sono loro a imprimere al vino l'impronta digitale del terroir microbico: profili organolettici unici, irripetibile annata dopo annata. I vini biodinamici devono la loro straordinaria complessità proprio a questa biodiversità microbica. Ogni bottiglia diventa così un documento autentico del luogo, del vitigno e dell'annata: un racconto che nessuna tecnologia di cantina potrebbe scrivere.

### IN CANTINA: CEMENTO E PAZIENZA

La scelta dei contenitori in cantina è una dichiarazione di filosofia: vasche in cemento, materiale poroso e neutro che permette micro-ossigenazione senza cedere aromi estranei e infine la bottiglia, dove il vino completa il suo viaggio verso il calice. Questa triade di contenitori accompagna il vino in modo rispettoso, preservando intatta la voce del vitigno e del territorio, senza mascherarla con note di rovere o interventi enologici invasivi. Nessuna filtrazione sterile - Solo refrigerazione naturale - Cemento e bottiglia.



### PROFILO SENSORIALE

Colore > Giallo paglierino carico, brillante e luminoso, con riflessi dorati che evocano il sole della Sicilia.  
Profumo > Profumi fruttati e agrumati con eleganti note floreali di fiori di campo e zagara — il fiore d'arancio tipico del Mediterraneo.  
Palato > Fresco e ben strutturato, con un finale piacevole, leggermente sapido e minerale che richiama la pietra calcarea del sottosuolo.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO  
Servire a 10-12 °C per apprezzarne al meglio la freschezza aromatica e la struttura minerale.  
ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Il Grillo accompagna con eleganza ogni primo piatto che porta il profumo del Mediterraneo e sostiene con autorevolezza i sapori più intensi del pesce e dei crostacei.



biogaia

U MAZZU

## Zibibbo Terre Siciliane IGP



Lo Zibibbo porta con sé il profumo di civiltà lontane. Le sue origini affondano nell'antico Egitto, dove la vite si adattò per secoli alle coste nordafricane sviluppando una straordinaria resilienza al calore e alla siccità. Furono i Fenici e i Greci, intorno all'800-700 a.C., a traghettare questo vitigno sulle coste della Sicilia occidentale, rendendolo una delle varietà più affascinanti del Mediterraneo occidentale. Durante l'Impero Romano la sua diffusione raggiunse le altre regioni del meridione d'Europa. Il nome stesso è una traccia di storia: lo Zibibbo è conosciuto in Sicilia con la sua denominazione araba, Z'bib, che significa La Filosofia del Vino Vivo. Ogni bottiglia nasce da uve 100% biologiche e biodinamiche certificate Demeter, il massimo riconoscimento nel mondo del vino naturale. La fermentazione spontanea è il cuore pulsante di questa filosofia: nessun lievito selezionato, nessuna correzione artificiale. La Fermentazione Spontanea è affidata interamente alla forza del territorio e della vigna.

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Dal tradizionale ad alberello, eredità millenaria della viticoltura mediterranea, affiancata oggi dal cordone speronato.

### IL TERRITORIO - SALEMI E LA VALLE DEL BELICE

Tra vigne e uliveti, un terroir unico dove il vento porta il profumo del mare. Sorge tra le colline della Valle del Belice, nel cuore della Valle di Mazara, territorio che per secoli fu teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti si estendono tra i 200 e i 500 m s.l.m., segnando il punto d'incontro tra il mare e le alte colline ariose. Il sole caldo e avvolgente della Sicilia illumina ogni grappolo, trasmettendo ai frutti caratteristiche inimitabili.

### I VINI DI SOLE

I vini siciliani sono tradizionalmente chiamati "vini di sole": le uve maturano illuminate dai raggi di un sole caldo e generoso, tipico della Sicilia, e una volta vinificate danno vita a vini corposi, caratterizzati da una distinguibile maestosità. Struttura, profondità e calore si fondono in ogni sorso in un'armonia che solo quest'isola straordinaria sa esprimere.

### IL TERRENO CHE FORGIA IL VINO

Il suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi e povero di sostanze nutritive, limita la produttività delle viti ma concentra al massimo le loro energie. Il vento costante trasporta una leggera salsedine marina sulle foglie, regalando al vino una freschezza e una sapidità inconfondibili. Il territorio collinare con suoli calcarei e tufacei, unito a condizioni climatiche eccezionali, crea l'habitat ideale per la coltivazione della vite.

### L'AZIENDA BIODINAMICA: UN ORGANISMO VIVENTE

L'azienda agricola biodinamica non è una semplice realtà produttiva: è un organismo vivente complesso, in stretta connessione con l'ambiente circostante, senza input esterni. Concimazione, coltivazione e allevamento avvengono con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del suolo. Solo la viticoltura biodinamica porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive", capaci di affrontare la fermentazione spontanea. I lieviti indigeni presenti sulle uve sono il veicolo autentico dei sapori del luogo. Il luogo si manifesta integralmente nel vino, il fondamento dei grandi vini biodinamici: la vita nel suolo si traduce in vita nel calice.

### LA FERMENTAZIONE SPONTANEA: L'IMPRONTA DIGITALE DEL TERROIR

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti indigeni, chiamati anche autoctoni o selvaggi, presenti in natura sulle bucce dell'uva e nell'aria della cantina. Diversi da zona a zona, questi microrganismi sono i veri custodi dell'identità di un territorio. La diffusione dei pesticidi e l'aggiunta di solfiti sull'uva o nei mosti ha decimato la microflora naturale. I solfiti uccidono i lieviti selvaggi, compromettendo o eliminando del tutto la fermentazione spontanea e con essa l'unicità del luogo. Nella prima fase della fermentazione spontanea entrano in gioco i cosiddetti lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle vinificazioni convenzionali. Sono loro a imprimere al vino l'impronta digitale del terroir microbico: profili organolettici unici, irripetibile annata dopo annata. I vini biodinamici devono la loro straordinaria complessità proprio a questa biodiversità microbica. Ogni bottiglia diventa così un documento autentico del luogo, del vitigno e dell'annata: un racconto che nessuna tecnologia di cantina potrebbe scrivere.

### IN CANTINA: CEMENTO E PAZIENZA

La scelta dei contenitori in cantina è una dichiarazione di filosofia: vasche in cemento, materiale poroso e neutro che permette micro-ossigenazione senza cedere aromi estranei e infine la bottiglia, dove il vino completa il suo viaggio verso il calice. Questa triade di contenitori accompagna il vino in modo rispettoso, preservando intatta la voce del vitigno e del territorio, senza mascherarla con note di rovere o interventi enologici invasivi. Nessuna filtrazione sterile - Solo refrigerazione naturale - Cemento e bottiglia.



### PROFILO SENSORIALE

Colore > Giallo paglierino carico con splendidi riflessi dorati. Al calice si presenta luminoso e denso.  
Profumo > Grande gamma olfattiva: albicocca matura, fiori delicati — in particolare acacia — e note vellutate di miele. Un bouquet avvolgente e mediterraneo.  
Palato > Strutturato e di corpo, con una dolcezza elegante bilanciata da una vivace sapidità e dalla giusta acidità. Finale lungo e persistente.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO  
Servire a 10-12 °C. Un calice largo permette al bouquet di esprimersi in tutta la sua generosità.  
ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
Lo Zibibbo IGP Sicilia esprime il meglio di sé in abbinamento con i sapori del mare e della cucina mediterranea. E' compagno ideale per crostacei, aragoste, gamberi, scampi ma anche risotti alle erbe e agli asparagi.



biogaia

U MAZZU

## Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP



Il Nerello Mascalese è un antico vitigno a bacca rossa originario della Sicilia, strettamente legato alle pendici dell'Etna. Il suo nome deriva dal colore scuro degli acini ("Nerello") e probabilmente dalla zona di Mascali, dove era storicamente coltivato. Le sue origini non sono del tutto certe, ma si ritiene che risalgano all'epoca greca o romana, quando la viticoltura era già diffusa sull'isola. Dopo un periodo di minor diffusione nel Novecento, il Nerello Mascalese è stato riscoperto a partire dagli anni '80 e oggi è considerato il vitigno simbolo della Sicilia, apprezzato per l'eleganza e la forte identità territoriale dei suoi vini.

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Dal tradizionale ad alberello, eredità millenaria della viticoltura mediterranea, affiancata oggi dal cordone speronato.

### IL TERRITORIO - SALEMI E LA VALLE DEL BELICE

Tra vigne e uliveti, un terroir unico dove il vento porta il profumo del mare. Sorge tra le colline della Valle del Belice, nel cuore della Valle di Mazara, territorio che per secoli fu teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti si estendono tra i 200 e i 500 m s.l.m., segnando il punto d'incontro tra il mare e le alte colline ariose. Il sole caldo e avvolgente della Sicilia illumina ogni grappolo, trasmettendo ai frutti caratteristiche inimitabili.

### I VINI DI SOLE

I vini siciliani sono tradizionalmente chiamati "vini di sole": le uve maturano illuminate dai raggi di un sole caldo e generoso, tipico della Sicilia, e una volta vinificate danno vita a vini corposi, caratterizzati da una distinguibile maestosità. Struttura, profondità e calore si fondono in ogni sorso in un'armonia che solo quest'isola straordinaria sa esprimere.

### IL TERRENO CHE FORGIA IL VINO

Il suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi e povero di sostanze nutritive, limita la produttività delle viti ma concentra al massimo le loro energie. Il vento costante trasporta una leggera salsedine marina sulle foglie, regalando al vino una freschezza e una sapidità inconfondibili. Il territorio collinare con suoli calcarei e tufacei, unito a condizioni climatiche eccezionali, crea l'habitat ideale per la coltivazione della vite.

### L'AZIENDA BIODINAMICA: UN ORGANISMO VIVENTE

L'azienda agricola biodinamica non è una semplice realtà produttiva: è un organismo vivente complesso, in stretta connessione con l'ambiente circostante, senza input esterni. Concimazione, coltivazione e allevamento avvengono con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del suolo. Solo la viticoltura biodinamica porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive", capaci di affrontare la fermentazione spontanea. I lieviti indigeni presenti sulle uve sono il veicolo autentico dei sapori del luogo. Il luogo si manifesta integralmente nel vino, il fondamento dei grandi vini biodinamici: la vita nel suolo si traduce in vita nel calice.

### LA FERMENTAZIONE SPONTANEA: L'IMPRONTA DIGITALE DEL TERROIR

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti indigeni, chiamati anche autoctoni o selvaggi, presenti in natura sulle bucce dell'uva e nell'aria della cantina. Diversi da zona a zona, questi microrganismi sono i veri custodi dell'identità di un territorio. La diffusione dei pesticidi e l'aggiunta di solfiti sull'uva o nei mosti ha decimato la microflora naturale. I solfiti uccidono i lieviti selvaggi, compromettendo o eliminando del tutto la fermentazione spontanea e con essa l'unicità del luogo. Nella prima fase della fermentazione spontanea entrano in gioco i cosiddetti lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle vinificazioni convenzionali. Sono loro a imprimere al vino l'impronta digitale del terroir microbico: profili organolettici unici, irripetibile annata dopo annata. I vini biodinamici devono la loro straordinaria complessità proprio a questa biodiversità microbica. Ogni bottiglia diventa così un documento autentico del luogo, del vitigno e dell'annata: un racconto che nessuna tecnologia di cantina potrebbe scrivere.

### IN CANTINA: CEMENTO E PAZIENZA

La scelta dei contenitori in cantina è una dichiarazione di filosofia: vasche in cemento, materiale poroso e neutro che permette micro-ossigenazione senza cedere aromi estranei e infine la bottiglia, dove il vino completa il suo viaggio verso il calice. Questa triade di contenitori accompagna il vino in modo rispettoso, preservando intatta la voce del vitigno e del territorio, senza mascherarla con note di rovere o interventi enologici invasivi. Nessuna filtrazione sterile - Solo refrigerazione naturale - Cemento e bottiglia.



### PROFILO SENSORIALE

Colore > Rosso rubino tenue che può virare verso il granato con l'invecchiamento.

Profumo > Al naso è fine e complesso: emergono profumi di frutti rossi freschi, seguiti da note floreali, sfumature speziate e una marcata componente minerale.

Palato > Elegante e slanciato con acidità viva, tannini ben integrati, corpo medio, mai pesante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16-18°C. Un calice largo permette al bouquet di esprimersi in tutta la sua generosità.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina molto bene a carni rosse delicate come tagli di manzo non troppo grassi, vitello o agnello, ottimo anche con piatti della tradizione siciliana, come pasta al ragù e piatti a base di melanzane.



biogaia

U MAZZU



## Sicilia DOP Nero d'Avola



Il vitigno a bacca nera più famoso e importante della Sicilia, espressione autentica di un territorio unico al mondo. Il nome di questo straordinario vitigno nasce dalla fusione di due elementi identitari: il frutto a "bacca nera" e la città siracusana di Avola. Il Nero d'Avola fu introdotto sull'isola diversi secoli fa da colonizzatori provenienti dalla Grecia, adattandosi nel tempo con tale perfezione al suo nuovo ambiente da diventare il simbolo stesso del vino siciliano a bacca nera. Per gran parte della sua storia, fino alla prima metà del XX secolo, questo vino veniva utilizzato quasi esclusivamente come vino da taglio - prezioso per rafforzare blend da tutta Europa. Solo negli ultimi decenni i viticoltori siciliani hanno cominciato a vinificarlo in purezza, con risultati davvero eccellenti che il mondo intero oggi riconosce e celebra.

### FORMA D'ALLEVAMENTO

Dal tradizionale ad alberello, eredità millenaria della viticoltura mediterranea, affiancata oggi dal cordone speronato.

### IL TERRITORIO - SALEMI E LA VALLE DEL BELICE

Tra vigne e uliveti, un terroir unico dove il vento porta il profumo del mare. Sorge tra le colline della Valle del Belice, nel cuore della Valle di Mazara, territorio che per secoli fu teatro delle guerre tra Selinunte e Segesta. I vigneti si estendono tra i 200 e i 500 m s.l.m., segnando il punto d'incontro tra il mare e le alte colline ariose. Il sole caldo e avvolgente della Sicilia illumina ogni grappolo, trasmettendo ai frutti caratteristiche inimitabili.

### I VINI DI SOLE

I vini siciliani sono tradizionalmente chiamati "vini di sole": le uve maturano illuminate dai raggi di un sole caldo e generoso, tipico della Sicilia, e una volta vinificate danno vita a vini corposi, caratterizzati da una distinguibile maestosità. Struttura, profondità e calore si fondono in ogni sorso in un'armonia che solo quest'isola straordinaria sa esprimere.

### IL TERRENO CHE FORGIA IL VINO

Il suolo calcareo-argilloso, ricco di piccoli sassi e povero di sostanze nutritive, limita la produttività delle viti ma concentra al massimo le loro energie. Il vento costante trasporta una leggera salsedine marina sulle foglie, regalando al vino una freschezza e una sapidità inconfondibili. Il territorio collinare con suoli calcarei e tufacei, unito a condizioni climatiche eccezionali, crea l'habitat ideale per la coltivazione della vite.

### L'AZIENDA BIODINAMICA: UN ORGANISMO VIVENTE

L'azienda agricola biodinamica non è una semplice realtà produttiva: è un organismo vivente complesso, in stretta connessione con l'ambiente circostante, senza input esterni. Concimazione, coltivazione e allevamento avvengono con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del suolo. Solo la viticoltura biodinamica porta in cantina uve "sane" e microbiologicamente "vive", capaci di affrontare la fermentazione spontanea. I lieviti indigeni presenti sulle uve sono il veicolo autentico dei sapori del luogo. Il luogo si manifesta integralmente nel vino, il fondamento dei grandi vini biodinamici: la vita nel suolo si traduce in vita nel calice.

### LA FERMENTAZIONE SPONTANEA: L'IMPRONTA DIGITALE DEL TERROIR

Per millenni le fermentazioni si sono svolte in maniera spontanea, innescate dai lieviti indigeni, chiamati anche autoctoni o selvaggi, presenti in natura sulle bucce dell'uva e nell'aria della cantina. Diversi da zona a zona, questi microrganismi sono i veri custodi dell'identità di un territorio. La diffusione dei pesticidi e l'aggiunta di solfiti sull'uva o nei mosti ha decimato la microflora naturale. I solfiti uccidono i lieviti selvaggi, compromettendo o eliminando del tutto la fermentazione spontanea e con essa l'unicità del luogo. Nella prima fase della fermentazione spontanea entrano in gioco i cosiddetti lieviti apiculati (selvaggi), eliminati nelle vinificazioni convenzionali. Sono loro a imprimere al vino l'impronta digitale del terroir microbico: profili organolettici unici, irripetibile annata dopo annata. I vini biodinamici devono la loro straordinaria complessità proprio a questa biodiversità microbica. Ogni bottiglia diventa così un documento autentico del luogo, del vitigno e dell'annata: un racconto che nessuna tecnologia di cantina potrebbe scrivere.

### IN CANTINA: CEMENTO E PAZIENZA

La scelta dei contenitori in cantina è una dichiarazione di filosofia: vasche in cemento, materiale poroso e neutro che permette micro-ossigenazione senza cedere aromi estranei e infine la bottiglia, dove il vino completa il suo viaggio verso il calice. Questa triade di contenitori accompagna il vino in modo rispettoso, preservando intatta la voce del vitigno e del territorio, senza mascherarla con note di rovere o interventi enologici invasivi. Nessuna filtrazione sterile - Solo refrigerazione naturale - Cemento e bottiglia.



### PROFILO SENSORIALE

Colore > Rosso rubino, più o meno intenso, con riflessi che evocano la ricchezza della bacca matura.

Profumo > Sentori di bacca nera, ciliegia e prugna, arricchiti da eleganti note speziate e balsamiche.

Palato > Morbido, avvolgente, vellutato — elegante e persistente. Una struttura corposa che riempie il palato con grazia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 15-18 °C per esprimere al meglio la complessità aromatica e la struttura vellutata del vino. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima del servizio per permettere al vino di aprirsi e sprigionare tutti i suoi aromi. Lascia che il vino respiri: la sua anima siciliana emerge lentamente, come il profumo della terra dopo la pioggia.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con: carni rosse alla griglia e brasate, esaltate dalla struttura tannica del vino, arrostiti di agnello, manzo e maiale, abbinamento classico della tradizione siciliana e formaggi stagionati a pasta dura, in particolare pecorino siciliano DOP.



biogaia





# biogaia

## Le Fasi

I Vini Biodinamici Siciliani della Valle del Belice dove la terra è vita, e ogni bottiglia è un atto d'amore.

### Una Terra, Tre Uomini, Una Visione

Dalla Valle del Belice - cuore verde della Sicilia occidentale - nasce un progetto di viticoltura che è prima di tutto una filosofia di vita. Giovanni, Nino e Pasquale sono agricoltori uniti da una profonda amicizia e da una visione condivisa: coltivare la terra con rispetto, cura e consapevolezza. Da oltre vent'anni lavorano i loro vigneti secondo i principi della biodinamica certificata Demeter, convinti che il vino più autentico nasca da un suolo vivo, rispettato e amato. Il loro progetto non è semplicemente un'azienda agricola - è un manifesto di appartenenza alla terra.

### La Filosofia di BIOGAIA

Il nome BIOGAIA affonda le radici nel greco antico: Bios, la vita, e Gaia, la dea protettrice della terra e della fertilità. Un nome che è già un manifesto. La terra non è un semplice substrato - è un organismo vivente, pulsante, complesso. Ogni elemento è interconnesso, ogni gesto ha conseguenze che si propagano nel tempo. La biodinamica si fonda su una visione antroposofica del mondo agricolo: l'azienda è un microcosmo organico in cui la fertilità del terreno e la vitalità delle piante si sostengono a vicenda, senza bisogno di input esterni. Giovanni, Nino e Pasquale hanno abbracciato questa visione con coerenza e dedizione, trasformando i loro vigneti in ecosistemi autosufficienti, capaci di esprimere l'anima più autentica della Sicilia. BIOGAIA coltiva i propri vigneti seguendo il ritmo naturale della terra, promuovendo la biodiversità e rinunciando completamente all'uso di pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici. Dalla fine dell'autunno alla primavera, greggi di pecore pascolano tra i filari, arricchendo il suolo di sostanza organica e favorendo la biodiversità. Sarmenti, vinacce, raspi e vinaccioli vengono compostati e restituiti alla terra, chiudendo il ciclo vitale della vite in modo completamente naturale. La fertilità del terreno è promossa con letame, sovesci e composti organici. Un suolo ricco e vivo è la base indispensabile di ogni grande vino biodinamico. Al cuore della filosofia BIOGAIA c'è una verità fondamentale: un suolo fertile è la radice di tutto.



Un terreno ricco di vita microbica colonizza la pianta, risale fino alle bacche, e si trasforma - in cantina - in fermentazione spontanea, in complessità aromatica, in identità. La flora microbica che abita un suolo biodinamico sano colonizza naturalmente la vite e i suoi frutti, garantendo fermentazioni spontanee autentiche e irripetibili. Ogni intervento in vigna - dal pascolo al compostaggio - è pensato per moltiplicare la vita nel suolo, creando un ecosistema resiliente e in costante evoluzione. L'obiettivo è l'autosufficienza dell'organismo-azienda: nessun fertilizzante chimico, nessun pesticida, nessun elemento estraneo al ciclo naturale della terra.

### Il Vino Biodinamico BIOGAIA

I vini BIOGAIA sono il frutto naturale di un percorso che inizia molto prima della vendemmia. Il suolo fertile, i trattamenti antiparassitari rispettosi dell'ecosistema e l'eliminazione dei solfiti nei mosti rendono possibili le fermentazioni spontanee previste dagli standard di vinificazione biodinamica Demeter. Ogni bottiglia racconta la storia di un territorio, di una stagione, di tre uomini che hanno scelto di ascoltare la terra. Sono vini autentici, vivi, che cambiano nel tempo come cambiano i paesaggi della Valle del Belice. Certificazione Demeter - il sigillo internazionale che garantisce il rispetto rigoroso dei principi biodinamici, dalla vigna alla cantina.

«La terra non mente. Se la rispetti, ti restituisce qualcosa di irripetibile - un vino che è frutto, suolo, stagione, e anima insieme».





 **biogaia**  
**Le Fasi**



## Grillo Sicilia DOP

Vino di Denominazione di Origine Protetta Sicilia, ottenuto da uve coltivate con il "metodo biodinamico di agricoltura" ai sensi degli standards Demeter di produzione.

**Zona di produzione:** entroterra collinare della Provincia di Trapani. Il territorio in questione presenta un'altitudine variabile dai 350 e 450 m s.l.m., una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La natura silico-calcareo, la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino in questione. Anche il clima dell'areale di produzione tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno sono tutte caratteristiche che si prestano ad una viticoltura di qualità.

**Vitigni utilizzati:** Grillo 100%  
Il Grillo è un vitigno a bacca bianca da mosto presente soprattutto in Sicilia occidentale ed in particolare nel Marsalese.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a guyot, con circa 4500 piante per ettaro ed una produzione media di 120-130 quintali/ ettaro.

**Vendemmia:** Dalla seconda decade di Agosto, secondo l'andamento climatico dell'annata. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** Le uve raccolte e selezionate, vengono subito portate in cantina per essere diraspate e pigiate in maniera soffice. Segue una decantazione statica a freddo in vasche termocondizionate, e la fermentazione a temperatura controllata a 18 °C circa. La maturazione avviene in cisterne acciaio inox per circa 4 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia.

**Come si presenta:** Versato nel bicchiere mostra subito la vivacità del suo colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Questo vino bianco fermo di corpo al palato si rivela caldo, equilibrato ed armonico grazie al suo gusto asciutto e leggermente tannico.

**Abbinamenti:** La fragranza e l'aromaticità lo rendono il vino esemplare per essere abbinato a molluschi e antipasti di pesce, ma anche primi e secondi piatti a base di pesce e verdure.

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C

 **biogaia**  
**Le Fasi**



## Zibibbo IGP Terre Siciliane

Vino ad Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane, ottenuto da uve coltivate con il "metodo biodinamico di agricoltura" ai sensi degli standards Demeter di produzione.

**Zona di produzione:** entroterra collinare della Provincia di Trapani. Il territorio in questione presenta un'altitudine variabile dai 350 e 450 m s.l.m., una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La natura silico-calcareo, la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino in questione. Anche il clima dell'areale di produzione tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno sono tutte caratteristiche che si prestano ad una viticoltura di qualità.

**Vitigni utilizzati:** Zibibbo 100%  
Lo zibibbo è sia il nome di un vitigno a bacca bianca che del vino dolce che se ne ottiene. La parola "zibibbo" deriva dalla parola araba zabib che vuol dire "uvetta" o "uva passita".

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a guyot, con circa 4500 piante per ettaro ed una produzione media di 120-130 quintali/ettaro.

**Vendemmia:** Dalla prima alla seconda decade di settembre, secondo l'andamento climatico dell'annata. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** Le uve raccolte e selezionate, vengono subito portate in cantina per essere diraspate e pigiate in maniera soffice. Segue una decantazione statica a freddo in vasche termocondizionate, e la fermentazione a temperatura controllata a 18 °C circa. La maturazione avviene in cisterne acciaio inox per circa 4 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia.

**Come si presenta:** Colore giallo, vibrante di riflessi color oro o ambrato. Offre al naso un profumo immediatamente riconoscibile, in cui si mescolano note fruttate, con predominanza di albicocca, e sentori di mandorla e fiori d'arancio. Al palato risulta corposo e dolce. Il gusto è amabile, morbido e persistente: dall'iniziale sapore dolce si passa ad un retrogusto fine ed aromatico che richiama il sapore della frutta secca e del miele.

**Abbinamenti:** Indicato per il momento dell'aperitivo, accompagna egregiamente anche antipasti di verdure e piatti a base di crostacei e frutti di mare.

**Temperatura di servizio:** 10- 12°C





 **biogaia**  
**Le Fasi**



## Nerello Mascalese

IGP Terre Siciliane

Vino ad Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane, ottenuto da uve coltivate con il "metodo biodinamico di agricoltura" ai sensi degli standards Demeter di produzione.

**Zona di produzione:** entroterra collinare della Provincia di Trapani. Il territorio in questione presenta un'altitudine variabile dai 350 e 450 m s.l.m., una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La natura silico-calcareo, la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino in questione. Anche il clima dell'areale di produzione tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno sono tutte caratteristiche che si prestano ad una viticoltura di qualità.

**Vitigni utilizzati:** Nerello Mascalese 100%

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a guyot, con circa 4500 piante per ettaro ed una produzione media di 120-130 quintali/ettaro; Vendemmia: La sua maturazione è tardiva, tanto che la vendemmia avviene alla fine del mese di Settembre, secondo l'andamento climatico dell'annata. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** Le uve raccolte e selezionate, vengono subito portate in cantina per essere diraspate e pigiate. Successivamente il mosto (costituito da succo, polpa, bucce e vinaccioli), viene trasferito in vasi di fermentazione in acciaio inox dove avviene la "fermentazione" e la "macerazione" ad una temperatura costante intorno ai 20°C per un periodo variabile da 6-8 giorni. Dopo la macerazione, la maturazione prosegue in serbatoi d'acciaio inox per circa 4 mesi prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

**Come si presenta:** Grazie ad una modesta quantità di polifenoli, alla vista appare trasparente, dal colore rosso rubino molto scuro e dal profumo aromatico intenso, ma delicato ed elegante. È un vino corposo dal gusto importante, ricco, strutturato e acido al punto giusto. Al palato prevalgono principalmente sentori di frutta a bacca rossa con interessanti retrogusti speziati.

**Abbinamenti:** Morbido, avvolgente, corposo, si abbina perfettamente a primi piatti a base di funghi, meglio se porcini, quindi con risotti, tagliatelle o ravioli, o con sughi a base di carne; è un vino perfetto anche per abbinare grigliate di carne mista, tra cui salsiccia di suino, carne rossa o carne di cavallo. Lo si può servire come vino per abbinamenti per l'aperitivo insieme a salumi, formaggi stagionati o dal sapore intenso.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

 **biogaia**  
**Le Fasi**



## Nero d'Avola

DOP Sicilia

Vino di Denominazione di Origine Protetta Sicilia, ottenuto da uve coltivate con il "metodo biodinamico di agricoltura" ai sensi degli standards Demeter di produzione.

**Zona di produzione:** entroterra colli nare della Provincia di Trapani. Il territorio in questione presenta un'altitudine variabile dai 350 e 450 m s.l.m., una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La natura silico-calcareo, la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino in questione. Anche il clima dell'areale di produzione tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno sono tutte caratteristiche che si prestano ad una viticoltura di qualità.

**Vitigni utilizzati:** Nero d'Avola 100%

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a guyot, con circa 4500 piante per ettaro ed una produzione media di 120-130 quintali/ettaro.

**Vendemmia:** Dalla prima decade alla fine del mese di settembre, secondo l'andamento climatico dell'annata. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

**Vinificazione:** Le uve raccolte e selezionate, vengono subito portate in cantina per essere diraspate e pigiate. Successivamente il mosto (costituito da succo, polpa, bucce e vinaccioli), viene trasferito in vasi di fermentazione in acciaio inox dove avviene la "fermentazione" e la "macerazione" ad una temperatura costante intorno ai 20°C per un periodo variabile da 6-8 giorni. Dopo la macerazione, la maturazione prosegue in serbatoi d'acciaio inox per circa 4 mesi prima del suo imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

**Come si presenta:** Rosso rubino dai vivaci riflessi violetti. Vinoso, tipico della varietà, rimanda a sentori di frutti a bacca rossa con note di fiori secchi. Morbido, avvolgente, corposo.

**Abbinamenti:** Vino perfetto a tutto pasto, ideale con cacciagione, formaggi stagionati, salumi e carni cucinate.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C



L'episodio inizia in Frigia con il ritrovamento di Sileno, precettore del dio Bacco, da parte di alcuni pastori: egli si è distaccato dal seguito del dio e vaga ubriaco senza meta, così i pastori lo conducono presso il loro re, Mida. Questi, contento del ritrovamento, indice in onore del mentore dei festeggiamenti che durano dieci giorni e dieci notti, dopodiché lo riporta dal dio che per ricompensarlo dell'ospitalità riservata a Sileno gli offre la possibilità di esprimere un desiderio. Mida stoltamente chiede e riceve in dono il potere di trasformare in oro tutto ciò che tocca "Fa' che tutto quello che tocco col mio corpo si converta in oro fulvo", ma se ne pente ben presto: il dono si rivela infatti una punizione. Da quel momento comincia la sua pena: come desiderato qualsiasi cosa tocchi diventa veramente oro, ma la stessa sorte spetta anche a cibi e bevande, si è condannato così alla fame e alla morte certa. Rendendosi conto dell'errore commesso, disperato, supplica il dio di liberarlo; Bacco, impietosito, gli ordina di risalire sino alla sorgente il fiume Pattolo, che scorre vicino la città di Sardi, e di immergere il capo in modo da lavare "insieme al corpo la colpa". Da allora le acque del fiume per questo motivo sono dorate.

[Ovidio, Le Metamorfosi, Libro X]

Ovidio narra che, Pan, figlio di Hermes si innamorò di Siringa, ninfa seguace di Diana. La ninfa, per sfuggire a Pan, scappò nei pressi di una palude fino alla sponda del fiume Ladone, dove, vedendosi raggiunta, invocò le Naiadi che la mutarono in canne palustri. Pan, nel momento in cui pensava di aver raggiunto la ninfa, si trovò davanti ad un fascio di canne che, mosse da vento, mandavano un suono delicato. Allora il dio utilizzò le canne per costruire uno strumento musicale: la siringa.

[Ovidio, Le Metamorfosi, Libro I, vv. 690 e segg.]

Un'estate Eneo, padre di Meleagro e re di Calidonia, mentre faceva delle offerte agli dèi, dimenticò di sacrificare a Diana, protettrice della regione. La dea adirata per vendicarsi mandò un enorme cinghiale a devastare i possedimenti reali. Meleagro partì con alcuni compagni per dare la caccia all'animale. La prima a colpire il cinghiale fu la bella Atalanta, vergine cacciatrice amata da Meleagro, che le offrì la pelle e la testa dell'animale. Gli altri cacciatori, sdegnati perché il trofeo era stato dato ad una donna, si avventarono contro di lei e glielo sottrassero con la violenza. Meleagro adirato per l'accaduto uccise Plessippo e Tosseo, i due fratelli della madre Altea: questo provocò la sua morte. Alla sua nascita, infatti, le Tre Parche avevano predetto che la sua vita non sarebbe durata più a lungo del tizzone che bruciava in quel momento nel focolare. Fino a quel momento, Altea aveva custodito il tizzone, ma quando udì della morte dei fratelli, lo gettò di nuovo nelle fiamme e Meleagro deperì a poco a poco fino a morire.

[Ovidio, Le Metamorfosi, Libro VIII]






## Terre d'Abruzzo

Indicazione Geografica Protetta


### PECORINO

#### APOLLO E ISSE

Ovidio, Metamorfosi, VI, 5-145

**D**urante la sfida contro Minerva, per decidere chi fosse la migliore tessitrice Aracne, figlia di Idmone di Colofone, realizzò una tela  in cui raffigurò gli inganni orditi dagli dei per unirsi a delle donne mortali.

**I**llustrò, quindi, in maniera assai realistica anche gli amori di Apollo: quando questo assunse o quello di sparviero, o ancora quello di leone, per riuscire a possedere delle fanciulle mortali.

**I**nfine, poi, rappresentò quando il dio si finse pastore  per conquistare la bella Isse, figlia di Macareo, intenta a pascolare le sue pecore...



Vino Biodiversity Friend e Biologico




## Terre Siciliane


Indicazione Geografica Protetta


### ZIBIBBO

#### TEOGONIA | Esiodo

**11^ Fatica di Eracle**  
Rubare i pomi d'oro del giardino delle Esperidi

**L**e Esperidi erano tre ninfe guardiane di uno splendido giardino... che custodiva un magnifico **albero di pomi d'oro\*** che donavano l'immortalità. 

**I**nsieme a loro Ladone, **un drago a cento teste** che non dormiva mai e aveva il compito di sorvegliare l'albero  e lo faceva arrotolandogli attorno...

**N**ereo aveva consigliato a Eracle di non cogliere le mele con le sue mani, ma di servirsi di **Atlante**... che aveva preso parte alla rivolta dei titani contro gli dei dell'Olimpo **e per punizione era stato costretto a sostenere sulle spalle la volta del cielo...** 

\* Negli anni, dopo diversi studi, si è stati portati a credere che le leggendarie mele d'oro fossero in realtà delle arance.



Vino Biologico





**SANNITICA**  
cantina cooperativa





## CANTINA SOCIALE SANNITICA, UN COMUNITÀ DI VIGNAIOLI

La Cantina Sociale di Canosa Sannita è un'azienda vinicola con una storia ricca di passione, tradizione e rispetto per l'ambiente.

### Una scelta coraggiosa: il 1963

Tutto ebbe inizio nel 1963, quando dodici vignaioli di Canosa Sannita, stanchi di subire i prezzi imposti dai commercianti, presero una decisione coraggiosa: unirsi. Non per resistere, ma per costruire qualcosa di duraturo. Quella scelta di autonomia e collaborazione diede vita a una cooperativa che, nel corso dei decenni, ha saputo crescere senza mai perdere la propria anima. Oggi riunisce oltre 400 soci, ognuno custode di un pezzo di territorio, ognuno parte di una storia comune che si riscrive ogni vendemmia.

### Una storia di crescita

Le origini della Cantina Sociale Sannitica risalgono agli anni '60, quando 12 vignaioli di Canosa Sannita, stanchi di subire i prezzi imposti dai commercianti, decisero di unirsi e creare una cooperativa. L'obiettivo era quello di ottenere un prezzo equo per il loro lavoro, controllando la filiera produttiva dal vigneto. Questa scelta di autonomia e di collaborazione ha portato alla nascita di un progetto di successo, che ha visto negli anni aumentare il numero dei soci e la qualità dei vini prodotti. La Cantina Sociale Sannitica è un punto di riferimento per la produzione di vini biologici, realizzati con un'attenzione scrupolosa all'ambiente e alla sostenibilità. La scelta di un'agricoltura biologica si traduce in un prodotto di qualità superiore, ottenuto grazie a tecniche colturali rispettose dell'ecosistema e dell'equilibrio naturale del territorio.



*dal 1963*



## La filosofia e la qualità della Cantina Sociale

L'obiettivo è quello di produrre vini di alta qualità, in armonia con l'ambiente e in grado di raccontare l'autenticità del territorio. La scelta di un'agricoltura biologica è un segno di rispetto per l'ambiente e per le generazioni future. La Cantina Sociale Sannitica crede che la sostenibilità sia un valore fondamentale, non solo per la produzione di vini di qualità, ma anche per il benessere del territorio e delle comunità locali. Una cooperativa, una forza collettiva dei soci vignaioli. Ogni socio è custode di un pezzo di territorio e parte di una storia comune che si riscrive ogni vendemmia. La cooperativa non è solo un'organizzazione produttiva. È una comunità viva, in cui ogni vignaiolo contribuisce con la propria terra e il proprio sapere, e ogni famiglia beneficia del risultato collettivo. La Cantina Sociale composta da aziende agricole di dimensioni ridotte, crea valore

attraverso la flessibilità del lavoro familiare. La dedizione instancabile, unita alla conoscenza profonda di ogni zolla di terra e di ogni pianta, porta nei vini il racconto della passione, del territorio e delle sue tradizioni. In ogni sorso è racchiuso i valori delle campagne, dei saperi tramandati di padre in figlio, di nonno a nipote, per generazioni. Nessuno viene lasciato solo. La forza del gruppo protegge le singole realtà familiari, garantendo stabilità, equità e una voce comune sul mercato. È la stessa visione che animava quei dodici fondatori nel 1963. Il consumatore moderno non cerca solo un buon vino. Cerca una storia vera, un luogo reale, persone autentiche, ogni sorso racchiude i valori delle campagne, i saperi tramandati di generazione in generazione e la promessa di un futuro sostenibile per tutti.



## Un territorio unico

Il territorio della Cantina Sociale Sannitica è caratterizzato da un clima mite e soleggiato, da terreni calcarei e da una varietà di vitigni autoctoni. La posizione geografica ai piedi della Majella, la presenza di brezze fresche e il particolare microclima generano condizioni ideali per la coltivazione della vite. L'escursione termica tra il giorno e la notte contribuisce a un'ottima maturazione delle uve, con un conseguente arricchimento di aromi e di sostanze polifenoliche. I vigneti si estendono su terreni con una buona presenza di limo, che favorisce una crescita equilibrata delle viti, e di calcare, che conferisce ai vini una struttura minerale e una maggiore complessità. La permeabilità dei terreni, che permette un buon drenaggio, contribuisce a evitare eccessivi accumuli di acqua e favorisce un'ottimale maturazione delle uve.

## Biologico per scelta, non per moda

Produrre vini biologici non è una moda, ma una dichiarazione di valori. La Cantina Sociale Sannitica crede che rispettare la terra significhi rispettare il futuro. Le tecniche colturali adottate preservano l'ecosistema, senza chimica aggressiva, in pieno equilibrio con i ritmi naturali del territorio. Ogni scelta agronomica nasce da una responsabilità condivisa: verso le comunità, verso i consumatori, verso le generazioni che verranno. La salute del suolo è la garanzia della qualità nel calice.

## I valori che fondano ogni calice

### Biologico per scelta

Tecniche colturali che preservano l'ecosistema, senza chimica aggressiva, in equilibrio con i ritmi naturali del territorio.

### Comunità prima di tutto

La cooperativa è un modello di economia solidale: ogni socio contribuisce, ogni socio beneficia, nessuno viene lasciato solo.

### Autenticità nel calice

I vitigni autoctoni raccontano l'identità del luogo. Ogni vino è un atto di fedeltà alla terra da cui nasce.



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN



**PECORINO TERRE DI CHIETI IGP**  
**TREBBIANO D'ABRUZZO DOP**  
**GRILLO SICILIA DOP**  
**CERASUOLO D'ABRUZZO DOP**  
**PRIMITIVO PUGLIA IGP**  
**MERLOT TERRE DI CHIETI IGP**  
**NERO D'AVOLA SICILIA DOP**  
**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP**



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## PECORINO IGP TERRE DI CHIETI



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline di Chieti - Pendici della Maiella, a 150-350 m s.l.m.  
Suolo medio impasto e calcareo.

**VITIGNI**  
Pecorino minimo 85%  
Vitigno di origini incerte, oggetto di attenzione da parte delle pecore, da cui forse origina il nome. Molto diffuso in tutta la regione Abruzzo prima della fillossera era stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola abruzzese su vigeti di 15-20 anni.

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
Le uve sono raccolte a mano tra la metà settembre e inizio ottobre. La fermentazione con lieviti biologici certificati è condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: giallo paglierino tenue.  
Olfatto: odori di frutta fresca con sentore di pera.  
Gusto: dotato di una buona vena acidula che si bilancia con una importante struttura. Il tutto in equilibrio per creare una giusta morbidezza.

**ABBINAMENTI:**  
Crudi di pesce, salumi, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 -11 °C



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOP



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline di Chieti - Pendici della Maiella, a 150-350 m s.l.m. Suolo medio impasto e calcareo.

**VITIGNI**  
Trebbiano 100%  
Vitigno di origini antiche, già presente al tempo dell'Impero Romano. Un vitigno generoso e tradizionale, largamente diffuso in Abruzzo e molto apprezzato per la sua semplicità.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola abruzzese su vigeti di 15-20 anni.

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
Le uve sono raccolte a mano tra la metà settembre e inizio ottobre. La fermentazione con lieviti biologici certificati è condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: giallo paglierino intenso, con lievi riflessi verdognoli.  
Olfatto: odori di frutta fresca con sentore di pera.  
Gusto: dotato di una buona vena acidula che si bilancia con una importante struttura. Il tutto in equilibrio per creare una giusta morbidezza.

**ABBINAMENTI:**  
Antipasti e primi piatti di pesce o formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 -11 °C



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## GRILLO SICILIA DOC



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline siciliane a 50-150 m s.l.m., suolo media tessitura - calcareo.

**VITIGNI**  
Grillo 100%  
Vitigno autoctono siciliano presente anche nel sud Italia. Vitigno tradizionale molto apprezzato per i suoi sapori tipici e la sua elevata vigoria, viene coltivato anche per la produzione di altri grandi vini siciliani.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Alberello Marsalese

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono raccolte nella seconda metà di settembre. La fermentazione è spontanea e condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle fecce buone fa acquisire toni complessi ed importanti.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: giallo paglierino chiaro.  
Olfatto: sapori di agrumi e frutta tropicale.  
Gusto: ha una buona sapidità, mineralità e una struttura importante ben equilibrata con la freschezza.

**ABBINAMENTI:**  
Dagli antipasti ai frutti di mare, primi piatti di mare o formaggi freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9 -11 °C



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline di Chieti - Pendici della Maiella, a 150-350 m s.l.m. Suolo medio impasto e calcareo.

**VITIGNI**  
Montepulciano minimo 85%  
La storia di questo vitigno risale alla fine del XXI secolo quando la vite idealmente attraversò le "Gole" di Popoli e scese dalle zone di alta collina per raggiungere le pianure vicine al mare tra il 1950-60.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola abruzzese su vigeti di 15-20 anni.

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VENDEMMIA**  
Le uve sono raccolte a mano nella seconda metà di settembre. La fermentazione è spontanea con lieviti biologici certificati ed è condotta a temperatura controllata. La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: rosso ciliegia.  
Olfatto: aroma di frutta fresca con sentore di frutti rossi.  
Gusto: dotato di una buona vena acidula che si bilancia con una importante struttura. Il tutto in equilibrio per creare una giusta morbidezza.

**ABBINAMENTI:**  
Antipasti e piatti di pesce, pizza, primi piatti e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 -12 °C



**Arivi**

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



### CERTIFICAZIONI

Vino Biologico

### TERRITORIO

Colline di Chieti - Pendici della Maiella, a 150-350 m s.l.m.  
Suolo medio impasto e calcareo.

### VITIGNI

Montepulciano 100%

Vitigno autoctono particolarmente diffuso nelle Marche e in Abruzzo. La sua terra nativa sembra essere Torre de' Passeri (Pescara). A testimonianza di ciò sono diversi documenti risalenti al 1700.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese su vigeti di 20-25 anni.

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE

La raccolta avviene nella prima decade di Ottobre e le uve, una volta diraspate in maniera soffice, subiscono una macerazione di 14 giorni circa. Durante questo periodo il vino completa anche la fermentazione alcolica a non più di 25°C e successivamente viene introdotto in barriques, dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente è sottoposto ad un affinamento ulteriore di 6 mesi in botte.

### IN DEGUSTAZIONE:

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Olfatto: odori di frutta fresca con sentore di pera.

Gusto: dotato di una buona vena acidula che si bilancia con una importante struttura. Il tutto in equilibrio per creare una giusta morbidezza.

### ABBINAMENTI:

Predilige bolliti, brasati, arrostiti, pollame nobile e formaggi a pasta stagionata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C



**Arivi**

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## MERLOT IGP TERRE DI CHIETI



### CERTIFICAZIONI

Vino Biologico

### TERRITORIO

Colline di Chieti - Pendici della Maiella, a 150-350 m s.l.m. Suolo medio impasto e calcareo.

### VITIGNI

Merlot 85%

Vitigno di antica origine francese originario della zona di Bordeaux. È presente in Italia fin dal 1800 e ben diffuso in Abruzzo grazie alle condizioni climatiche favorevoli.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese su vigeti di 20-25 anni.

### VENDEMMIA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Raccolte nel mese di settembre, le uve, una volta diraspate sofficientemente, subiscono una macerazione di circa 10 giorni. Durante questo periodo il vino completa la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 25°C, per essere poi introdotto in vasche di acciaio inox, dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente viene sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia.

### IN DEGUSTAZIONE:

Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei e tendenza al granato con l'invecchiamento.

Olfatto: sentore di frutti rossi, intenso, fiori di viola.

Gusto: pieno, asciutto, armonico, abbastanza tannico.

### ABBINAMENTI:

Carni bollite, brasate, arrostiti, pollame nobile e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 °C



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## PRIMITIVO PUGLIA IGP



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline litoranee della Puglia a 50-150 m s.l.m.  
su terreni ricchi di scheletro calcareo.

**VITIGNI**  
Primitivo 100%  
Vitigno della tradizione pugliese conosciuto oltreoceano come "Zinfandel". "Primativus" significa precoce, infatti le uve maturano ad agosto e sono tra le prime ad essere raccolte.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
La durata della macerazione con le bucce è di circa 10 giorni. Durante questo periodo il vino completa la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 24°C. Viene poi introdotto in serbatoi di acciaio inox dove termina la fermentazione malolattica. Successivamente, è sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in botti.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: rosso rubino intenso.  
Olfatto: note fruttate e floreali.  
Gusto: in bocca è strutturato, di corpo e caldo.

**ABBINAMENTI:**  
Ideale con cacciagione, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.;

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 -16 °C



# Arivi

ORGANIC WINE VINO BIOLOGICO BIO WEIN

## NERO D'AVOLA SICILIA DOC



**CERTIFICAZIONI**  
Vino Biologico

**TERRITORIO**  
Colline siciliane a 50-150 m s.l.m.  
Terreno a medio impasto.

**VITIGNI**  
Nero d'Avola 100%  
Questo vitigno fu portato in Sicilia da colonizzatori greci diversi secoli fa, ma è talmente adattato al clima e al suolo siciliano al punto da essere considerato un vitigno autoctono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Pergola abruzzese su vigeti di 15-20 anni.

**VENDEMMIA**  
Manuale

**VINIFICAZIONE**  
La macerazione delle fecce dura circa 10 giorni. Durante questo periodo il vino completa la sua fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 24°C. Viene quindi introdotto in vasche di acciaio dove avviene la malolattica e dove termina la fermentazione. Successivamente è sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
Colore: Colore rosso rubino intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento.  
Olfatto: Sentore di frutti rossi con alcune tipiche note speziate che si accentuano con l'invecchiamento.  
Gusto: Pieno, asciutto, tannico e molto ben equilibrato.

**ABBINAMENTI:**  
Perfetto con carni arrosto e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 -20 °C









Rituale è il progetto di un gruppo di produttori pionieri che vogliono guidare il cambiamento attraverso l'agricoltura e il vino.

L'agricoltura tradizionale contribuisce fino al 25% delle emissioni con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima.

L'agricoltura biologica sta limitando i danni ma non basta. Crediamo che una nuova agricoltura sia possibile, dove uomo e natura lavorino in armonia creando prodotti autentici con un impatto positivo sull'ambiente.

Attraverso l'agricoltura biologica rigenerativa possiamo ricostruire suoli sani, riportare carbonio nel terreno e mantenere sano il nostro pianeta.

Rituale produce vini autentici che vogliono essere un'espressione naturale del loro terroir e avere un impatto positivo sull'ambiente.

Rituale deriva dall'idea che il contadino svolgendo il suo delicato compito a contatto con Madre Natura, sia solito rispettare dei riti che si tramandano nella tradizione di ciascun luogo.

Il ciclo di vita della natura scandisce il lavoro dell'uomo, fatto di tanti piccoli gesti, ognuno dei quali racchiude l'alone di misticità di un rito.

Il rito accomuna le Regioni d'Italia e ogni luogo ha le sue usanze. Le etichette della linea si ispirano proprio alle tradizioni contadine tipiche di ogni zona.

Il vino è espressione del terroir ed è coltivato con metodo biologico e biodinamico.

**SAPURI** è dedicato agli inconfondibili sapori della Sicilia e l'immagine della donna richiama il famoso vaso Testa di Moro.

**PÈCCE**, ovvero "capriccio" in dialetto Abruzzese, ritrae una giovane donna che indossa il vestito della tradizione contadina.

**ZIRI-TÈ** è il richiamo dei pastori Abruzzesi per le pecore, accompagnato dal suono dell'immane zampogna.

**CHANE** è dedicata al Pastore Abruzzese, un'eccezionale razza che difende i pastori e il gregge dai lupi. Questi splendidi esemplari, sono fedeli compagni dei pastori e micidiali avversari di qualsiasi pericolo per il gregge.

Le **ANGUANE** sono delle creature acquatiche femminili, delle ninfe che popolano i fossi delle storie di folklore veronese. Giovani donne attraenti in grado di sedurre gli uomini, appaiono come esseri per metà ragazze e per metà rettile o pesce.

Il Papà del **GNOCO** è la principale maschera del carnevale di Verona. Gli gnocchi sono un piatto tipico del Carvenale.

**FILÒ** deriva dal lavoro a maglia che le donne venete filavano d'inverno nelle stalle. Si riunivano durante le fredde sere d'inverno, per stare al caldo, e mentre svolgevano qualche utile lavoro a mano si aggiornavano sulle novità del paese e si raccontavano storie.

**TUTIMATI** in dialetto veronese significa Tutti matti. Dal famoso detto "Veronesi Tutti Matti".

**BÒCOLO** deriva dalla tradizione legata alla festa di San Marco: la Festa del Bòcolo consiste nell'usanza di regalare un bocciolo di rosa al proprio amato o la propria amata nel giorno di San Marco.

**SPUMA** è dedicato ad un pilastro della cultura veneta. "El vecio con capel" (il vecchio con il cappello) che si sorseggia il suo bicchiere di bianco al bar del paese.



## ANGUANE

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Le "Anguane" sono delle creature acquatiche femminili, delle ninfe che popolano i fossi delle storie di folklore veronese. Giovani donne attraenti in grado di sedurre gli uomini, appaiono come esseri per metà ragazze e per metà rettile o pesce.

**UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**ALCOL:** 16,5 % Vol

**FORMATO:** 750 ml

**SUOLO:** Suolo argilloso e calcareo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttajo per un periodo dai cinque a sei mesi, in seguito si procede con la pigiatura. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio per una durata che varia dai 25 ai 35 gg. Al termine, il vino viene passato in botti di rovere, dove rimane ad affinare per un lungo periodo di minimo di 24 mesi.

#### IN DEGUSTAZIONE

**Colore:** Vivace colore rosso con riflessi violacei.

**Profumo:** Prugne mature, more, sciroppo di ciliegia e spezie cannella e chiodi di garofano.

**Gusto:** Il vino è corposo, tannico. Finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTI:** Questo vino si accompagna bene con carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma, formaggi stagionati. Ottimo anche come fine pasto abbinato a biscotti e pasticceria secca a base di mandorle.



## GNOCO

### VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Il Papà del "Gnoco" è la principale maschera del carnevale di Verona. Gli gnocchi sono un piatto tipico del Carnevale.

**UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**ALCOL:** 14,5% by vol.

**FORMATO:** 750 ml

**SUOLO:** Pergola Corte Veronese

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** A fine Febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le vinaccidell' Amarone per circa 15 giorni. Durante questa fermentazione aggiungiamo uve appassite per dare più corpo e complessità al vino. Il vino affina in botti di rovere per circa 16-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino subirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

#### IN DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso rubino è vivo, intenso.

**Profumo:** Ciliegia sotto spirito, con note di frutta di sottobosco e una leggera eco vanigliata.

**Gusto:** Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.

**ABBINAMENTI:** Si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrosti, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.





## FILÒ

### VALPOLICELLA DOC

"Filò" deriva dal lavoro a maglia che le donne venete filavano d'inverno nelle stalle. Si riunivano durante le fredde sere d'inverno, per stare al caldo, e mentre svolgevano qualche utile lavoro a mano si aggiornavano sulle novità del paese e si raccontavano storie.

**UVE:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**ALCOL:** 13 % Vol

**FORMATO:** 750 ml

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni. Una parte viene pigiata subito dopo la raccolta. Le fermentazioni avvengono separatamente: l'uva non appassita viene fatta fermentare in vasche d'acciaio, mentre quelle appassite in botti di legno. Dopo 10-12 mesi, si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.

#### IN DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso rubino è vivo, compatto.

**Profumo:** Frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco speziata  
**Gusto:** L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti saporiti con sughi a base di selvaggina e/o funghi, carni rosse alla brace e qualche formaggio di media stagionatura.



## TUTIMATI

### SOAVE DOC

"Tutimati" in dialetto veronese significa Tutti matti. Dal famoso detto "Veronesi Tutti Matti".

**UVE:** Garganega 100%

**ALCOL:** 12% by vol.

**FORMATO:** 750 ml

**SUOLO:** Pergola corta veronese, guyot.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Spremitura soffice in assenza di raspi. Macerazione pellicolare freddo per 10-15 ore a 6-8°C. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni circa.

#### IN DEGUSTAZIONE

**Colore:** Luminoso giallo paglierino.

**Profumo:** Fruttato e floreale, con note finali aromatiche e saline.

**Gusto:** Sapore pieno ed armonico, buon equilibrio corpo-acidità. Piacevolmente fresco con lieve retrogusto di mandorla amara. Buona persistenza in bocca a fine degustazione.

**ABBINAMENTI:** Antipasti e primi piatti di pesce, zuppe, formaggi giovani. Ideale come aperitivo.





## Bòcolo

### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

"Bòcolo" deriva dalla tradizione legata alla festa di San Marco: la Festa del Bòcolo consiste nell'usanza di regalare un bocciolo di rosa al proprio amato o la propria amata nel giorno di San Marco.

**UVE:** Pinot Grigio 100%

**ALCOL:** 12,5% Vol

**FORMATO:** 750 ml

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.

#### IN DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino chiaro.

Profumo: Fine bouquet di agrumi con note di fiori bianchi, di pompelmo e d'ananas.

Gusto: Equilibrio tra acidità e corposità, che lo rende pieno e piacevolmente fresco. Il finale è leggermente ammandorlato e lascia il palato pulito.

**ABBINAMENTI:** Grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri, zuppe, carni bianche. Ideale come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine.



## SPUMA

### PROSECCO SPUMANTE DOC

"Spuma" è dedicato ad un pilastro della cultura veneta. "El vecio con capel" che si sorseggia il suo bicchiere di bianco al bar del paese.

**UVE:** Glera 100%

**ALCOL:** 12,5% by vol.

**FORMATO:** 750 ml

**SUOLO:** Guyot.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.

#### IN DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: I fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia. Aroma: White flowers such as jasmine and acacia.

Gusto: Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato. Il finale presenta note di mandorla e frutta secca.

**ABBINAMENTI:** Formaggi e frittore. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.





BLOCKCHAIN CERTIFIED per:  
VIGNETI NON IRRIGATI

RACCOLTA A MANO

FERMENTAZIONE SPONTANEA

GEOLOCALIZZAZIONE

SCOPRI  
DI PIÙ



biodiversity  
friend

# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE





# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE

## LA CANTINA (SOCIALE) VAL PELIGNA

Una Cantina Sociale nel cuore della provincia dell'Aquila, in Abruzzo, la regione verde d'Europa, tra i parchi naturali e i borghi storici della regione.

## LA CANTINA SOCIALE

Era il 1956 quando un piccolo gruppo di vignaioli locali si unì con un sogno condiviso: preservare la tradizione vinicola della Valle Peligna. La Cantina garantì sopravvivenza e accesso a risorse altrimenti inaccessibili per le piccole aziende viticole locali, vinificazione e vendita comuni, miglior accesso al credito e investimenti su larga scala diventano possibili insieme.

Dietro ogni bottiglia della Cantina Sociale Val Peligna ci sono famiglie, storie, sacrifici e passioni tramandati di padre in figlio, di nonno a nipote, per generazioni. È questa la vera forza di una cantina sociale: la flessibilità e la dedizione del lavoro familiare, la conoscenza profonda di ogni zolla di terra e di ogni singola pianta. Ogni gesto in vigna porta con sé secoli di osservazione e conoscenza del territorio, impossibile da imitare. Le aziende agricole di piccole dimensioni garantiscono cura maniacale del dettaglio e attenzione personalizzata ad ogni pianta. In ogni sorso è racchiuso il racconto delle campagne, della passione e di una cultura contadina che resiste al tempo. Viviamo in un'epoca in cui il consumatore non cerca solo un prodotto - cerca un'esperienza autentica, un contatto diretto con le persone e i luoghi che danno vita a ciò che porta in tavola. La Cantina Sociale Val Peligna risponde a questa esigenza con trasparenza e identità.

## LA VALLE PELIGNA

Il legame tra questa valle e i suoi vini è indissolubile: ogni bicchiere racconta la storia di uno sbalzo termico,

di un suolo antico, di una civiltà contadina tenace. Un ecosistema unico nell'Appennino abruzzese, dove la geografia plasma l'anima del vino. La Valle Peligna non è solo un luogo geografico: è un sistema vivente in cui ogni elemento - altitudine, clima, suolo - concorre a plasmare il carattere del vino. Poche aree in Italia offrono una combinazione così rara di fattori naturali, tutti orientati verso la qualità enologica. Le giornate calde accelerano la maturazione delle uve, mentre le notti gelide rallentano i processi ossidativi e trattengono gli aromi primari nel frutto. Questa alternanza quotidiana è il motore invisibile della complessità aromatica: un dono della geografia che nessuna tecnica enologica può replicare. L'origine alluvionale dei suoli della Valle Peligna ha creato una straordinaria varietà pedologica. Le argille delle zone basse offrono corpo e struttura ai vini, mentre i ciottoli delle aree più elevate garantiscono drenaggio perfetto e accumulo di calore. Condizioni ideali per vini di grande personalità e longevità.

## LA CULLA DEL MONTEPULCIANO

Proprio in Valle Peligna ebbe origine il vitigno Montepulciano che da qui si è diffuso nel resto della regione. Un primato che racconta quanto questo territorio sia vocato alla grande viticoltura. Ma le radici di questa terra vanno ben più in profondità. La valle, nella provincia dell'Aquila, fu teatro di coltivazione della vite sin dall'antichità - come testimoniano i dolii in terracotta e le villae rusticae romane rinvenute nel territorio, citate persino da Ovidio e Plinio il Vecchio.

## COLTIVAZIONE

I vigneti della Cantina Sociale Valpeligna sono Certificati BIODIVERSITY FRIEND, standard internazionale per la

tutela degli ecosistemi agricoli di proprietà WBA onlus, che riconosce l'eccellenza nelle pratiche di conservazione e valorizzazione della biodiversità nei contesti agricoli. Promosso da WBA onlus, il marchio attesta un impegno concreto, misurabile e verificato da enti terzi indipendenti. La certificazione è concessa solo dopo verifica rigorosa da parte di ispettori qualificati sul campo. Premia aziende che adottano comportamenti agricoli a beneficio dell'intera biodiversità locale. La certificazione BIODIVERSITY FRIEND non è un punto di arrivo, ma un impegno permanente verso un'agricoltura più responsabile. Cantina Val Peligna dimostra che tradizione e innovazione possono coesistere armoniosamente, producendo vini di alta qualità nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio abruzzese.

## DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA: LA TRACCIABILITÀ BLOCKCHAIN

Dalla vendemmia 2025, il percorso che va dalla raccolta alla vinificazione dell'uva dei vigneti della Cantina Val Peligna è tracciato. Un registro immutabile e trasparente garantisce l'autenticità del vino, legandolo indissolubilmente ai vigneti della Valle Peligna, alle pendici del Morrone. La blockchain non inventa questo legame: lo certifica, lo protegge e lo racconta a chiunque, ovunque nel mondo. Dalla Valle Peligna, alle pendici del Morrone, ogni bottiglia porta con sé una storia vera - immutabile quanto la roccia della montagna che la ospita. Il territorio è il cuore di ogni grande vino.

## La Geolocalizzazione

Prima ancora che l'uva venga raccolta, il vigneto è già registrato e geolocalizzato mappato con coordinate geografiche esatte, definendo con precisione la zona di origine del prodotto. Caratteristiche varietali, pratiche agronomiche, certificazioni DOP: tutto entra a far parte di

un profilo digitale preciso, unico e verificabile da chiunque.

## Il Percorso Completo, Registrato Passo dopo Passo

Dalla vendemmia all'etichetta, ogni momento della vita del vino viene immortalato nella blockchain, creando una cronologia autentica e verificabile dell'intera filiera produttiva. La blockchain è un registro digitale distribuito: ogni informazione inserita è permanente, condivisa e impossibile da alterare. Nessun intermediario può modificare i dati registrati, garantendo una trasparenza assoluta lungo tutta la filiera.

## Il QR Code

Scansionando il QR code sull'etichetta con qualsiasi smartphone, il consumatore accede immediatamente all'intero percorso del vino: dal vigneto di origine, con la sua posizione geografica nella Valle Peligna, fino all'imbottigliamento e alla distribuzione. Trasparenza immediata, in pochi secondi.

Il registro immutabile protegge il marchio e garantisce che ogni bottiglia provenga effettivamente dalla zona dichiarata, contrastando frodi e imitazioni. Il consumatore sa esattamente cosa sta bevendo: origine, metodo di produzione, certificazioni. Informazione chiara che migliora la fiducia e la fidelizzazione al marchio.

## I VINI DELLA VALLE

Le condizioni uniche della Valle Peligna danno vita a una gamma di vini che esprimono con fedeltà l'anima del territorio. Dai rossi da invecchiamento alle espressioni più fresche e vivaci, ogni bottiglia racconta una storia di suoli, di clima e di mani sapienti.

- Bianco - Trebbiano d'Abruzzo DOP
- Rosato - Cerasuolo d'Abruzzo DOP
- Rosso - Montepulciano d'Abruzzo DOP



# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE

## TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### IL VINO CASERECCIO CHE ATTRAVERSA I SECOLI

Il Trebbiano affonda le sue radici nell'antichità più profonda. Conosciuto dai Romani come Trebulanum, era il vino per eccellenza dei legionari dell'impero, scelto non solo per la sua piacevolezza al palato, ma soprattutto per la straordinaria disponibilità garantita dalle sue alte rese produttive. Il nome stesso racconta la sua essenza: deriva da Trebula, che in latino antico significa "vino casereccio". Bere un buon Trebbiano è come compiere un viaggio nel tempo, ritrovando il sapore genuino e autentico del vino prodotto in casa, con sapienza e tradizione tramandate di generazione in generazione.

### VINIFICAZIONE

Il Trebbiano è vinificato e affinato in vasche di cemento, un contenitore che rappresenta la perfetta sintesi tra tradizione e tecnica moderna. Il cemento, materiale naturale e traspirante, conserva la freschezza e la vitalità del vino, preservandone l'integrità aromatica senza cedere sentori estranei. Questa scelta affinativa esalta la naturalezza del vitigno, mantenendo intatta la sua espressione minerale e il carattere autentico del terroir. Il vino riposa poi in bottiglia, completando il suo affinamento prima di arrivare in tavola.

### PROFILO ORGANOLETTICO

#### COLORE

Giallo paglierino limpido e luminoso, con riflessi dorati che evocano la luce del sole sulle spighe mature.

#### BOUQUET

Delicato e floreale, con note di fiori bianchi, sentori fumé eleganti e un raffinato tocco di nocciola.

#### AL PALATO

Il Trebbiano rivela al palato una personalità sorprendente e ben definita. L'ingresso è vivace e agrumato, seguito da una piacevole sapidità che invita al sorso successivo. La struttura è sostenuta da una spiccata mineralità, segno eloquente di un terroir ricco e caratteristico. La freschezza è uno dei tratti distintivi di questo vino: vivace e persistente, regala una beva fluida e appagante. Il finale è lungo, pulito, con un retrogusto che lascia una piacevole sensazione di leggerezza e completezza.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Esalta crudi, carpacci e frittore leggere di mare, accompagnando con eleganza ogni sfumatura del prodotto ittico fresco. Compagno ideale di zuppe di pesce, risotti

agli scampi e linguine alle vongole: esalta i sapori del mare senza coprirli. Si abbina armoniosamente a pollo, tacchino e vitello, valorizzando preparazioni delicate alla griglia o al forno. Perfetto con formaggi a media stagionatura, la cui complessità trova nel Trebbiano un equilibrio gustativo raffinato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C è la temperatura ideale per esaltare la freschezza aromatica e la vivace mineralità del Trebbiano. Un raffreddamento eccessivo comprometterebbe la complessità del bouquet, mentre una temperatura troppo alta spegnerebbe la sua caratteristica verve agrumata.

### CERTIFICATO BLOCKCHAIN PER NON IRRIGAZIONE

Le viti sono coltivate senza irrigazione, in un profondo rispetto della risorsa più preziosa: l'acqua. Lasciate seguire i ritmi naturali della terra e del clima, crescono in equilibrio con l'ambiente, dando vita a un vino che nasce da una scelta consapevole e sostenibile.

### RACCOLTA A MANO

Le uve sono raccolte esclusivamente a mano nel momento in cui esprimono il loro equilibrio migliore. Un gesto antico e attento, che preserva l'integrità del frutto, racconta la cura dedicata a ogni singolo grappolo e salvaguardia dell'antica arte del vignaiolo.

### FERMENTAZIONE SPONTANEA

La fermentazione avviene in modo spontaneo, grazie a un piede di fermentazione ottenuto dalle uve del territorio, che custodisce e valorizza i lieviti autoctoni. È così che il vino conserva l'impronta autentica della zona della Val Peligna, ai piedi della Maiella del vitigno e dell'annata, lasciando che il territorio si esprima senza mediazioni.

### GEOLOCALIZZAZIONE

Tutti i vigneti da cui provengono le uve sono geolocalizzati nella zona del Morrone ai piedi della Maiella. La certificazione della Blockchain è la garanzia chiara e verificabile del legame unico tra il vino e il paesaggio che lo genera.



# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE

## CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### IL COLORE DI UNA CILIEGIA, L'ANIMA DI UN TERRITORIO

Il Cerasuolo è la versione rosata del grande Montepulciano d'Abruzzo un vino di carattere, freschezza e identità profonda. Il nome di questo vino affonda le radici in tre tradizioni linguistiche, tutte convergenti verso un unico, poetico significato: la ciliegia.

Dall'abruzzese *Cirosce*, dal napoletano *Cerasa* e dal greco antico *Cherasion*, tre parole, un solo colore intenso e brillante che racconta l'essenza di questo vino già nel suo nome.

### VINIFICAZIONE

A differenza della vinificazione in rosso, le uve destinate al Cerasuolo vengono vendemmiate a mano al momento della maturità: il momento preciso in cui si raggiunge l'equilibrio ideale tra grado zuccherino e acidità. Il cuore del metodo è la vinificazione in bianco: le uve vengono pressate con un contatto tra mosto e bucce assai breve e delicato, quanto basta per estrarre il caratteristico colore ciliegia senza cedere strutture tanniniche eccessive. La maturazione finale sulle fecce nobili in vasche di cemento conferisce complessità e persistenza aromatica.

### PROFILO ORGANOLETTICO

#### COLORE

Rosa ciliegia intenso e brillante, di straordinaria vivacità cromatica. Il colore evoca immediatamente la frutta fresca e la vitalità del vino.

#### BOUQUET

Spiccata presenza olfattiva di frutta rossa: lamponi, melograno, ciliegia fresca. Un bouquet vivace, netto e di grande personalità.

#### AL PALATO

Il tannino e l'acidità, ben integrati, rendono il vino scalpitante, fresco e lunghissimo nel finale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La freschezza e la struttura del Cerasuolo d'Abruzzo lo rendono un vino di straordinaria versatilità a tavola: capace di accompagnare con eleganza tanto i pasti conviviali quanto quelli più ricercati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C, il momento in cui il vino esprime il suo massimo potenziale aromatico e gustativo.

### CERTIFICATO BLOCKCHAIN PER

#### NON IRRIGAZIONE

Le viti sono coltivate senza irrigazione, in un profondo rispetto della risorsa più preziosa: l'acqua. Lasciate seguire i ritmi naturali della terra e del clima, crescono in equilibrio con l'ambiente, dando vita a un vino che nasce da una scelta consapevole e sostenibile.

#### RACCOLTA A MANO

Le uve sono raccolte esclusivamente a mano nel momento in cui esprimono il loro equilibrio migliore. Un gesto antico e attento, che preserva l'integrità del frutto, racconta la cura dedicata a ogni singolo grappolo e salvaguardia dell'antica arte del vignaiolo.

#### FERMENTAZIONE SPONTANEA

La fermentazione avviene in modo spontaneo, grazie a un piede di fermentazione ottenuto dalle uve del territorio, che custodisce e valorizza i lieviti autoctoni. È così che il vino conserva l'impronta autentica della zona della Val Peligna, ai piedi della Maiella del vitigno e dell'annata, lasciando che il territorio si esprima senza mediazioni.

#### GEOLOCALIZZAZIONE

Tutti i vigneti da cui provengono le uve sono geolocalizzati nella zona del Morrone ai piedi della Maiella. La certificazione della Blockchain è la garanzia chiara e verificabile del legame unico tra il vino e il paesaggio che lo genera.



# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



### IL VINO PIÙ COLTIVATO IN ABRUZZO

Simbolo di una terra ricca di storia vitivinicola millenaria, capace di esprimere carattere, eleganza e profonda identità territoriale. Le origini del Montepulciano sono avvolte da diverse ipotesi, ma le prime testimonianze scritte della sua coltivazione risalgono al XVIII secolo, nell'area della Valle Peligna, in provincia dell'Aquila. I vini abruzzesi sono citati da autori di ogni tempo: lo storico greco Polibio ne fa menzione narrando le gesta di Annibale nella celebre battaglia di Canne del 216 a.C., a testimonianza di una tradizione vinicola di straordinaria longevità.

### VINIFICAZIONE

Un percorso tradizionale che valorizza la struttura naturale del vitigno, rispettandone l'identità territoriale e l'autenticità delle origini abruzzesi. Ogni fase della lavorazione è pensata per esaltare le caratteristiche intrinseche del Montepulciano d'Abruzzo, dal vigneto alla bottiglia. La macerazione rappresenta il cuore pulsante della vinificazione del Montepulciano d'Abruzzo. Le bucce vengono lasciate in contatto con il mosto all'interno di fermentini tradizionali, contenitori di lunga memoria enologica abruzzese, che favoriscono un'estrazione lenta e rispettosa dei polifenoli, degli antociani e degli aromi varietali. La durata della macerazione non è fissa: viene modulata attentamente in funzione della maturità delle uve raccolte, della loro concentrazione e del profilo organolettico che il produttore intende costruire. Vendemmie tardive con uve di grande maturità possono richiedere tempi più lunghi, mentre annate più fresche suggeriscono macerazioni più contenute, per preservare la vivacità aromatica. Dopo la pressatura delle vinacce, il mosto avvia la propria trasformazione alcolica all'interno di vasche di cemento, un materiale tornato prepotentemente al centro dell'attenzione enologica contemporanea. Il cemento possiede una capacità termica naturale che permette di mantenere temperature stabili e costanti senza l'ausilio di tecnologie di refrigerazione invasive. Questa stabilità termica protegge i profumi primari del Montepulciano, preservandone la freschezza aromatica e l'espressività varietale che contraddistingue i migliori vini d'Abruzzo. L'ultima fase del percorso è il riposo in bottiglia, un momento di quiete indispensabile per il completamento del profilo organolettico del Montepulciano d'Abruzzo.

È in questa fase silenziosa che i diversi componenti del vino trovano la propria armonia. L'affinamento in bottiglia favorisce l'integrazione dell'assemblaggio finale, donando

al vino una complessità che nessuna tecnica di cantina può sostituire: è il tempo stesso a costruire il carattere più profondo del Montepulciano, trasformando la potenza naturale del vitigno in eleganza e piacevolezza al palato.

### PROFILO ORGANOLETTICO

#### COLORE

Rosso rubino intenso con affascinanti riflessi purpurei. La profondità del colore è indice di una buccia ricca di antociani e di una vinificazione attenta all'estrazione.

#### BOUQUET

Bouquet ricco e avvolgente: confettura di frutti di bosco, note speziate eleganti e delicati aromi di mandorla fresca. Un naso complesso che invita all'assaggio.

#### AL PALATO

Al palato si rivela pieno, tannico, fresco e appagante. La struttura robusta è bilanciata da una vivace acidità che garantisce longevità e un finale persistente e minerale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino da tavola generoso, perfetto compagno delle grandi tradizioni culinarie regionali e non solo. Pecorino fresco, scamorza e caciocotta abruzzese creano un connubio irresistibile. La struttura tannica del vino si sposa perfettamente con le carni rosse grigliate. Il matrimonio più abruzzese che esista: spiedini di pecora e Montepulciano, un classico intramontabile.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 30 minuti prima del servizio, o utilizzare un decanter per esaltarne i profumi e servire a una temperatura compresa tra: 16-18 °C.

### CERTIFICATO BLOCKCHAIN PER

#### NON IRRIGAZIONE

Le viti sono coltivate senza irrigazione, in un profondo rispetto della risorsa più preziosa: l'acqua. Lasciate seguire i ritmi naturali della terra e del clima, crescono in equilibrio con l'ambiente, dando vita a un vino che nasce da una scelta consapevole e sostenibile.

#### RACCOLTA A MANO

Le uve sono raccolte esclusivamente a mano nel momento in cui esprimono il loro equilibrio migliore. Un gesto antico e attento, che preserva l'integrità del frutto, racconta la cura dedicata a ogni singolo grappolo e salvaguardia dell'antica arte del vignaiolo.

#### FERMENTAZIONE SPONTANEA

La fermentazione avviene in modo spontaneo, grazie a un piede di fermentazione ottenuto dalle uve del territorio, che custodisce e valorizza i lieviti autoctoni. È così che il vino conserva l'impronta autentica della zona della Val Peligna, ai piedi della Maiella del vitigno e dell'annata, lasciando che il territorio si esprima senza mediazioni.

#### GEOLOCALIZZAZIONE

Tutti i vigneti da cui provengono le uve sono geolocalizzati nella zona del Morrone ai piedi della Maiella. La certificazione della Blockchain è la garanzia chiara e verificabile del legame unico tra il vino e il paesaggio che lo genera.



# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE



## Trebbiano

VINO SPUMANTE EXTRA BRUT

**UNA BOLLICINA IMMORTALE, IN CONTINUA EVOLUZIONE, OGNI BOTTIGLIA È UNICA: GIORNO DOPO GIORNO MATURA, SI ESALTA E SI ESPRIME CON LA VOCE AUTENTICA DEL TERRITORIO.**

Il Trebbiano affonda le sue radici nell'antichità più profonda. Conosciuto dai Romani come Trebulanum, era il vino per eccellenza dei legionari dell'impero, scelto non solo per la sua piacevolezza al palato, ma soprattutto per la straordinaria disponibilità garantita dalle sue alte rese produttive. Il nome stesso racconta la sua essenza: deriva da Trebula, che in latino antico significa "vino casereccio". Bere un buon Trebbiano è come compiere un viaggio nel tempo, ritrovando il sapore genuino e autentico del vino prodotto in casa, con sapienza e tradizione tramandate di generazione in generazione.

### VAL PELIGNA: UN TERROIR UNICO

Incorniciata dalla Maiella, la Val Peligna è un territorio di rara bellezza e vocazione vitivinicola. L'altitudine, le escursioni termiche tra giorno e notte e i suoli argilloso-calcarei creano le condizioni ideali per una maturazione lenta e completa del Trebbiano. Le estati fresche preservano l'acidità naturale dell'uva.

### LA PRESA DI SPUMA SENZA SACCAROSIO

La rifermentazione e la conseguente formazione delle bollicine avvengono esclusivamente grazie agli zuccheri residui naturali presenti nel vino, senza alcuna aggiunta di saccarosio. Questa tecnica è possibile solo nelle zone calde, dove le uve raggiungono una maturazione tale da sviluppare spontaneamente alcol durante la rifermentazione. Nelle zone fredde, dove le uve maturano meno, è invece necessario ricorrere all'aggiunta di zucchero esterno una necessità qui del tutto assente. Questo spumante non prevede l'aggiunta di saccarosio né durante la presa di spuma né nella fase finale, dove normalmente viene aggiunto il liqueur d'expédition. Un approccio radicalmente diverso dal Pas Dosé, Brut Nature e Dosaggio Zero, dove la rifermentazione avviene comunque con saccarosio aggiunto. Rifermentato con il proprio mosto, questo vino nasce da un'uva che ha già tutto ciò di cui ha bisogno. Ogni bolla è figlia della terra, del sole e dell'annata.

### MATURAZIONE SUR-LIE IN AUTOCLAVE

La maturazione dello spumante avviene in autoclave *sur-lie* — ovvero a contatto diretto con i propri lieviti. Questo lungo riposo regala al vino una spuma piacevole e non aggressiva, aromi primari e secondari che si intrecciano con le note cedute dai lieviti in un dialogo lento e prezioso.

### IL TERRITORIO IN OGNI ANNATA

Ogni annata è una fotografia unica e irripetibile del territorio. Il suolo, il microclima e la maturità delle uve si fondono in un vino che non potrà mai essere replicato identico.

### PROFILO ORGANOLETTICO

#### COLORE

Giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente. Una cascata continua ed elegante che sale senza sosta, mantenendo viva la spuma fino all'ultimo istante nel calice. La corona di schiuma si mantiene compatta ed elegante. promessa di freschezza e vivacità prima ancora del primo assaggio.

#### BOUQUET

Sentori avvolgenti di crosta di pane, ribes bianco e la delicata freschezza dei fiori bianchi. Un bouquet che racconta la terra calda e il sole dell'annata con discrezione e precisione aromatica.

#### AL PALATO

Piacevolmente acidulo, sapido e fresco, con un persistente ritorno aromatico che è marchio di fabbrica del vitigno. La beva è viva, dinamica, con una lunghezza gustativa che prolunga il piacere sorso dopo sorso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo d'autore o in abbinamento con antipasti di mare, crudités e formaggi freschi a pasta morbida.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura ideale di 6–8°C preserva l'integrità delle bollicine e amplifica la freschezza aromatica del Trebbiano. Versare lentamente lungo la parete del calice per preservare il perlage. Scegliere un flûte stretto o un calice tulipano per concentrare gli aromi floreali e la vivacità del perlage.



# VALPELIGNA

TERRA DI SFIDE, VINO DI LEGGENDE



## Pinot Nero

VINO SPUMANTE EXTRA BRUT

Il Pinot Nero è uno dei più antichi e prestigiosi vitigni a bacca nera, originario della Borgogna, dove è coltivato da oltre duemila anni. È considerato uno dei progenitori di numerose altre varietà e possiede una base genetica particolarmente instabile, motivo per cui ha dato origine a un ampio numero di cloni e mutazioni (Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Meunier). La sua storia è legata in modo indissolubile alla Côte d'Or, alle abbazie cistercensi e benedettine e alla selezione secolare portata avanti nei vigneti borgognoni. È oggi uno dei vitigni simbolo dell'alta viticoltura mondiale, apprezzato per la finezza e la complessità dei suoi vini.

### L'ELEGANZA DEL PINOT NERO DALLA VAL PELIGNA

Dal territorio abruzzese della val Peligna il Pinot Nero rivela la sua anima spumeggiante.

Il Pinot Nero è uno dei vitigni più nobili e complessi al mondo, celebrato per le sue sfumature eleganti e la sua straordinaria capacità espressiva. Tradizionalmente vocato ai grandi vini fermi, in questo progetto rivela un'anima inaspettata e affascinante: quella delle bollicine.

### VAL PELIGNA: UN TERROIR UNICO

Incorniciata dalla Maiella, la Val Peligna è un territorio di rara bellezza e vocazione vitivinicola. L'altitudine, le escursioni termiche tra giorno e notte e i suoli argilloso-calcarei creano le condizioni ideali per una maturazione lenta e completa del Pinot Nero. Le estati fresche preservano l'acidità naturale dell'uva.

### L'ARTE DELLA SPUMANTIZZAZIONE:

#### PUREZZA E INNOVAZIONE

Il Pinot Nero è la miglior base per la produzione dello spumante, la più usata per gli spumanti a metodo classico (per esempio lo Champagne), a cui dà corpo, complessità e anche una notevole longevità. È un vitigno estremamente sensibile al terroir, per cui si ottengono interpretazioni molto diverse a seconda della zona di produzione. Per la coltivazione mirata alla produzione di spumanti il Pinot Nero trova la sua collocazione migliore sui rilievi di media altezza (almeno 400 m slm) dove può avvantaggiarsi delle ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il Pinot Nero è inoltre il responsabile dell'affascinante colore degli spumanti rosati.

### LA RIFERMENTAZIONE CON IL MOSTO - LA PRESA DI SPUMA SENZA SACCAROSIO

La rifermentazione - e la conseguente formazione delle bollicine - avviene esclusivamente grazie agli zuccheri residui naturali presenti nel vino, senza alcuna aggiunta di



saccarosio. Questa tecnica è possibile solo nelle zone calde, dove le uve raggiungono una maturazione tale da sviluppare spontaneamente alcol durante la rifermentazione. Nelle zone fredde, dove le uve maturano meno, è invece necessario ricorrere all'aggiunta di zucchero esterno. La rifermentazione con il mosto è dunque una tecnica fondata sulla raccolta di uve pienamente mature, cariche dell'energia accumulata dal territorio nel corso dell'annata. Questo spumante non prevede l'aggiunta di saccarosio né durante la rifermentazione (presa di spuma) né nella fase finale, dove normalmente viene aggiunto il liqueur d'expédition. Un approccio radicalmente diverso dal Pas Dosé, Brut Nature e Dosaggio Zero, dove la rifermentazione avviene comunque con saccarosio aggiunto. Rifermentato con il proprio mosto, una distinzione fondamentale: non è solo tecnica ma anche filosofica: questo spumante nasce da un'uva che ha già tutto ciò di cui ha bisogno. Ogni bolla è figlia della terra, del sole e dell'annata e ogni annata è una fotografia unica del territorio. Il suolo, il microclima, la vita microbica del vigneto biodinamico e la maturità delle uve si fondono in un vino che non potrà mai essere replicato identico.

### PROFILO ORGANOLETTICO

Un vino che seduce prima ancora di essere assaggiato.

#### COLORE

Un affascinante rosa dalle sfumature salmone, dal carattere avvolgente e misterioso. La torbidità naturale in bottiglia lo rende impenetrabile alla luce, conferendogli una profondità cromatica intensa e autentica. Segno inconfondibile di un vino integro, fedele alla propria essenza: un vino che non si nasconde, ma si svela con orgoglio nella sua forma più pura.

#### LA BOLLICINA

Una cascata continua ed elegante che sale senza sosta, mantenendo viva la spuma fino all'ultimo istante nel calice. Le bollicine minuscole e serrate nascono da una fermentazione lenta e controllata, espressione diretta della qualità della materia prima e della maestria del produttore. Il perlage non si arrende: ogni bolla racconta la pazienza del tempo e la cura del metodo, prolungando il piacere visivo e sensoriale sorso dopo sorso. La corona di schiuma si mantiene elegante e compatta, promessa di freschezza e vivacità che anticipano il carattere del vino già prima del primo assaggio.

#### BOUQUET

Il bouquet si apre con generosità e spontaneità, disegnando un paesaggio olfattivo di grande personalità. Un intreccio delicato che evoca il bosco al mattino, con la rugiada ancora fresca sui frutti selvatici. Il sentore dominante, fresco e spontaneo. Evoca la dolcezza selvatica dei frutti piccoli raccolti tra i boschi, con una purezza aromatica intatta e vibrante. Note vivaci di piccoli frutti rossi che aggiungono vivacità e slancio al profilo olfattivo, regalando una punta di acidità fresca e piacevolmente stuzzicante. Un fondo scuro e misterioso che dona profondità e complessità al bouquet, arrotondando l'insieme con un tocco di eleganza fruttata e boschiva.

#### AL PALATO

La presenza carbonica è volutamente discreta, quasi sussurrata. Non irrompe, ma accompagna: solletica il palato con una finezza rara, rendendo ogni sorso morbido, coinvolgente e incredibilmente piacevole. La texture avvolgente e la freschezza fruttata si fondono in un equilibrio armonico che invita al sorso successivo, senza mai stancare. Un vino che sa conversare con il palato, non dominarlo. La carbonazione discreta è una scelta stilistica precisa: valorizza la materia prima senza sovrastarla, lasciando che siano i frutti e la mineralità a condurre il racconto.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La versatilità è una delle virtù più apprezzate di questo vino. La freschezza fruttata e la bolla discreta lo rendono un compagno ideale per una vasta gamma di preparazioni, dall'aperitivo al secondo piatto. Aperitivi di pesce, crudité di mare, ostriche, tartare e carpacci: la bolla netta e la freschezza aromatica esaltano la delicatezza dei sapori marini senza sovrastarli. La bollicina elegante sgrassia il palato in modo impeccabile, rendendo questo vino l'abbinamento perfetto per frittiture di pesce, fritto misto e tempere croccanti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ben fresco, tra 6 e 8°C, per esaltare la freschezza fruttata, preservare la finezza delle bollicine e garantire il massimo piacere al palato. Un vino servito alla temperatura ideale sprigiona tutto il suo potenziale aromatico: i frutti di bosco emergono con nitidezza, la bolla si mantiene elegante e il sorso risulta irresistibilmente piacevole. Scegliere un flûte stretto o un calice tulipano per concentrare gli aromi floreali e la vivacità del perlage.





**GIUSEPPINA COLLINA**





GIUSEPPINA COLLINA

VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE



GIUSEPPINA COLLINA CONDUCE PERSONALMENTE CON TENACIA, COSTANZA E PASSIONE I VIGNETI DI FAMIGLIA DISLOCATI AL CONFINE TRA LE MARCHE E L'ABRUZZO, SULLO STORICO CROCEVIA TRA LO STATO PONTIFICIO ED IL REGNO DELLE DUE SICILIE. IL SUO IMPEGNO E LA SUA ENERGIA, LA CONOSCENZA DEL TERROIR, IL GRANDE LAVORO IN VIGNA E IN CANTINA SONO GARANZIA DI UNA PRODUZIONE D'ECCELLENZA VOLTA A TUTELARE AL MASSIMO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO E L'INTEGRITÀ DEL TERRITORIO.



*Passerina*

DENOMINAZIONE	<b>Passerina IGP Marche</b>
VITIGNO	Passerina minimo 85%
ORIGINE	Il suo nome è dovuto al fatto che i passeri si cibano molto volentieri dei suoi acini estremamente polposi e piccoli che regalano un vino in purezza di grande qualità che fino agli anni '60 era riconosciuto e prodotto da molti viticoltori e agricoltori.
TIPOLOGIA	Vino bianco fermo
ZONA DI PRODUZIONE	Piceno, nei comuni di Ascoli Piceno, Spinetoli, Offida e Ripatransone
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - 4.000 piante ettaro
COLTIVAZIONE	Biologica certificata
ALTITUDINE (M S.L.M.)	65-100
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15-20
PRODUZIONE (Q.li)	(Q.li) 100
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre - inizio ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox.
AFFINAMENTO	La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3 mesi ad una temperatura di 10°C.
ESAME VISIVO	Colore giallo verdolino
OLFATTIVO	Al naso spicca la sua mineralità accompagnata da sentori agrumati.
GUSTATIVO	Gusto sapido e fresco. Di media struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9-11°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Crudi di pesce, frittura, salumi, risotte formaggi di media stagionatura.





GIUSEPPINA COLLINA

VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE

## Pinot Grigio



DENOMINAZIONE	<b>Pinot Grigio IGP Marche</b>
VITIGNO	Pinot Grigio minimo 85%
ORIGINE	Il vitigno Pinot Grigio è, con tutta probabilità, una mutazione genetica del Pinot Nero. Appartiene al gruppo di vitigni cosiddetti "internazionali", di origine francese ed ampiamente coltivati in tutto il mondo.
TIPOLOGIA	Vino ramato-rosato fermo
ZONA DI PRODUZIONE	Piceno, nei comuni di Ascoli Piceno, Spinetoli, Offida e Ripatransone
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - 4.000 piante ettaro
COLTIVAZIONE	Biologica certificata
ALTITUDINE (M S.L.M.)	65-100
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	10-15
PRODUZIONE (Q.LI)	100
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox.
AFFINAMENTO	La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3 mesi ad una temperatura di 10°C.
ESAME VISIVO	Rosa corallo tenue con sfumature ramate.
OLFATTIVO	Fresco ed elegante, presenta piacevoli sentori fruttati di pesca ed albicocca, una delicata sfumatura agrumata di pompelmo e, in chiusura, note floreali che ricordano il fiore di pesco.
GUSTATIVO	Di buona struttura, piacevolmente persistente, aciuuto, è caratterizzato da un'acidità bilanciata e da una delicata nota minerale nel finale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI	Si accompagna particolarmente bene con piatti a base di pesce, risotto, pollame e formaggi freschi.
GASTRONOMICI	Perfetto anche come aperitivo.



## Sangiovese



DENOMINAZIONE	<b>Sangiovese IGP Marche</b>
VITIGNO	Sangiovese minimo 85%
ORIGINE	Ha origini molto antiche: alcuni studiosi ritengono che fosse noto già ai tempi degli Etruschi. L'origine del nome rimane comunque incerta.
TIPOLOGIA	Vino rosso fermo
ZONA DI PRODUZIONE	Piceno, nei comuni di Ascoli Piceno, Spinetoli, Offida e Ripatransone
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - 4.000 piante ettaro
COLTIVAZIONE	Biologica certificata
ALTITUDINE (M S.L.M.)	100-200
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15-20
PRODUZIONE (Q.LI)	100
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Le uve vengono macerate per 8-10 giorni ad una temperatura di 24-26°C.
AFFINAMENTO	La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3 mesi ad una temperatura di 10°C. Segue un affinamento in bottiglia per 4 mesi.
ESAME VISIVO	Rosso con riflessi violacei.
OLFATTIVO	Il profumo è intenso con eleganti note di frutti rossi ed erbe aromatiche.
GUSTATIVO	Al palato è giovane e vivace, con tannini morbidi e gentili.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
ABBINAMENTI	Formaggi, carni arrosto e carni bianche.
GASTRONOMICI	



GIUSEPPINA COLLINA

VINO BIOLOGICO  
ORGANIC WINE



## Rosso Piceno



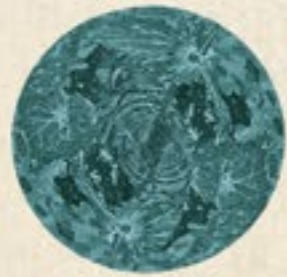
DENOMINAZIONE	<b>Rosso Piceno DOP</b>
VITIGNO	Sangiovese - Montepulciano (50%-50%)
ORIGINE	Sangiovese: ha origini molto antiche: alcuni studiosi ritengono che fosse noto già ai tempi degli Etruschi. L'origine del nome rimane comunque incerta. Montepulciano: la valle che diede frutto e vita al vitigno Montepulciano è la Peligna e la sua uva a bacca nera risulta essere comune alle altre tipologie di vitigni mediterranei.
TIPOLOGIA	Vino rosso fermo
ZONA DI PRODUZIONE	Piceno, nello specifico nei comuni di Spinetoli, Offida e Ripatransone
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - 4.000 piante ettaro
COLTIVAZIONE	Biologica certificata
ALTITUDINE (M S.L.M.)	100-200
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15-20
PRODUZIONE (Q.LI)	100
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Da fine settembre alla prima decade di ottobre.
VINIFICAZIONE	Le uve vengono macerate per 12-14 giorni ad una temperatura di 24-26°C.
AFFINAMENTO	La maturazione avviene parte in serbatoi di acciaio per 4 mesi e una parte prosegue con affinamento di ulteriori 6 mesi in barrique di secondo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.
ESAME VISIVO	Rosso rubino con profondi riflessi violacei.
OLFATTIVO	Aromi di confettura di prugne e susine, sentori di erbe aromatiche e spezie.
GUSTATIVO	Al palato è intenso ed armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, arrostiti e grigliate di carni rosse.
GASTRONOMICI	



## Rosso Piceno Superiore

DENOMINAZIONE	<b>Rosso Piceno Superiore DOP</b>
VITIGNO	Sangiovese - Montepulciano (15%-85%)
ORIGINE	Sangiovese: ha origini molto antiche: alcuni studiosi ritengono che fosse noto già ai tempi degli Etruschi. L'origine del nome rimane comunque incerta. Montepulciano: la valle che diede frutto e vita al vitigno Montepulciano è la Peligna e la sua uva a bacca nera risulta essere comune alle altre tipologie di vitigni mediterranei.
TIPOLOGIA	Vino rosso fermo
ZONA DI PRODUZIONE	Piceno, nello specifico nei comuni di Spinetoli, Offida e Ripatransone
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato - 4.000 piante ettaro
COLTIVAZIONE	Biologica certificata
ALTITUDINE (M S.L.M.)	100-200
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15-20
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Da fine settembre alla prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE	Le uve vengono macerate per 12-14 giorni ad una temperatura di 24-26°C
AFFINAMENTO	La maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 4 mesi e prosegue con affinamento di ulteriori 8 mesi in barrique di secondo passaggio. Segue un affinamento in bottiglia per 4 mesi. Prende la denominazione di "superiore" dopo un anno di maturazione.
ESAME VISIVO	Rosso rubino scuro
OLFATTIVO	Impatto fresco e diretto, molto chiaro, giocato su note floreali, con sfumature vegetali di alloro centrati sulle note di frutti di bosco rossi.
GUSTATIVO	Intenso e pieno, con una buona struttura data da tannini setosi e dolci.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI	Formaggi stagionati, arrostiti e grigliate di carni rosse.





## Kripia

*La luna  
nella tradizione  
contadina*



# Kripia

# Kripia



## Pecorino

Terre d'Abruzzo IGP

### IN VIGNA

Pecorino (85%) ed altre varietà autorizzate provenienti da vigneti di età media allevati a guyot su terreni sciolti.

### IN CANTINA

I grappoli interi vengono inviati all'interno di presse pneumatiche ed il mosto viene messo a fermentare a bassa temperatura (12/14°C).

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, sentori eterei. In bocca fresco, di corpo, e con un finale di mandorla amara.

### ABBINAMENTI

Carni bianche, cucina di mare, formaggi, verdure.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### CERTIFICAZIONI



*La forza cosmica della luna e dei pianeti*  
La luna compie la rotazione attorno alla Terra in 27 giorni, 12 ore e 43 minuti e passando davanti alle dodici regioni zodiacali trasmette alla Terra le forze cosmiche ad esse collegate. Queste forze condizionano i cicli biologici della pianta nei suoi quattro diversi organi: radice, foglia, fiore, frutto.



## La luna nella tradizione contadina

Nella tradizione contadina le fasi lunari hanno sempre rivestito un ruolo fondamentale nella scelta dei momenti di esecuzione delle operazioni colturali. Durante la luna crescente, che favorisce lo sviluppo vegetale delle piante in quanto le linfe tendono a risalire in alto, sono consigliate operazioni colturali come il trapianto e le semine, al contrario con la luna calante, quando i succhi si ritirano verso le radici, si consiglia la potatura delle piante.



## Passerina

*Terre d'Abruzzo IGP*

### IN VIGNA

Passerina (85%) ed altre varietà autorizzate coltivate su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m. con la forma di allevamento classica della pergola abruzzese.

### IN CANTINA

I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13/16°C.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta tropicale. In bocca fresco e dal giusto corpo.

### ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, cucina di mare.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### CERTIFICAZIONI



Passerina

## Trebbiano d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

### IN VIGNA

Trebbiano d'Abruzzo coltivato su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m. con la classica forma di allevamento della pergola abruzzese.

### IN CANTINA

I grappoli interi vengono sottoposti a pressatura soffice, il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra i 13 ed i 16°C.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, al naso sentori di fiori bianchi e frutta fresca. In bocca fresco e dal giusto corpo.

### ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, cucina di mare.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### CERTIFICAZIONI



Trebbiano  
d'Abruzzo DOP



## Cerasuolo d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

### IN VIGNA

Selezione di uve della varietà montepulciano provenienti da vigneti con allevamento nella caratteristica forma della pergola abruzzese su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m.

### IN CANTINA

Pressatura soffice cercando di impedire il passaggio del colore delle bucce preservando nel contempo l'estrazione dei polifenoli. Trasferimento in vasche di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata (16/18°C).

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia, cristallino e vivace, al naso è intenso, floreale, fruttato (ciliegia e fragola); in bocca è fresco, caldo, dal finale ammandorlato.

### ABBINAMENTI

Primi piatti delicati, carni bianche, salumi, cucina di mare, pizza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

### CERTIFICAZIONI



## Montepulciano d'Abruzzo

*Denominazione di Origine Protetta*

### IN VIGNA

Selezione di uve della varietà montepulciano provenienti da vigneti con allevamento nella caratteristica forma della pergola abruzzese posti su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m.

### IN CANTINA

Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, il mosto con le bucce viene lasciato in fermentazione in vasche di acciaio inox per 10/15 giorni ad una temperatura tra i 25/28°C.

### AFFINAMENTO

Parte in vasche di acciaio, parte in botte di rovere per almeno quattro mesi, segue affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee, al naso è intenso, floreale, fruttato (amarena), con una leggera speziatura; in bocca è giustamente tannico, di corpo, equilibrato e con un finale ammandorlato.

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

### CERTIFICAZIONI







## VITICOLTORI DEL MEDITERRANEO

---

---

---

---

---

---

---

---





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