



LE VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO



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.

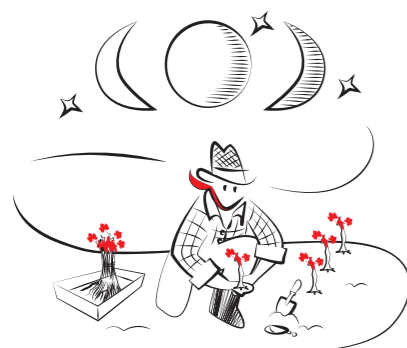
Le 7 Virtù del vignaiolo biodinamico

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 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.

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 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

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.

Affinamento 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 VIGNAILO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTÙ DEL VIGNAILO 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

Uvaggio 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 appassirne 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 Primattori 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.

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 VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTU' 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

- Uvaggio** 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 soleggiate (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 VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTU' 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 soleggati (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 sulle Etichette]

Le VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTU' 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.

Montepulciano d'Abruzzo DOP

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

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 arrostiti.

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

Uvaggio 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 VIRTU' DEL VIGNAIOLO BIODINAMICO hanno un approccio innovativo sulla presentazione dei vini sugli scaffali: la diversificazione delle etichette per uno stesso vino. Ciascun vino VIRTU' 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 mirtilli 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.

[*Energia*]

[*Pazienza*]

[*Rispetto*]

[*Equilibrio*]

[*Umiltà*]

[*Generosità*]

[*Saggezza*]


LE VIRTU' DEL
VIGNAIOLO BIODINAMICO

www.viticoltoridelmediterraneo.it