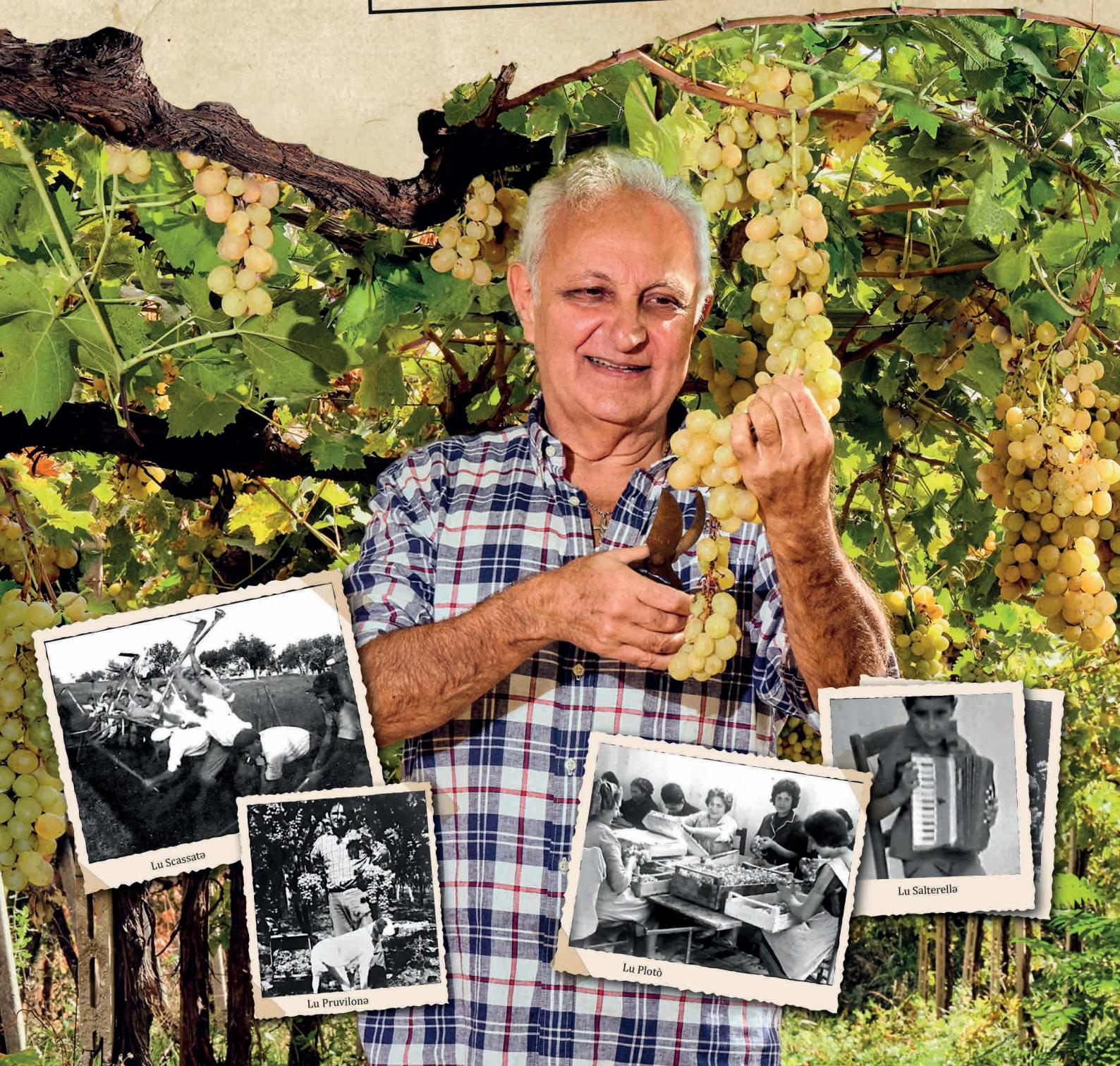
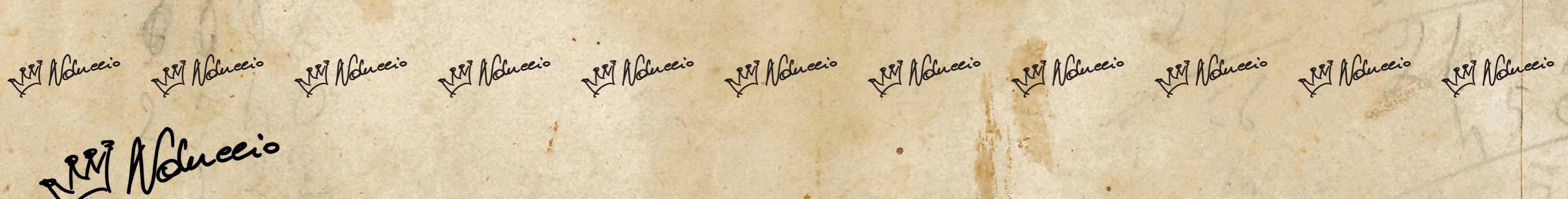




Lu Nduccio

VINO AGRICOLO





I VINI SOTT'A LA CAPANNƏ





SENZA SOLFITI
AGGIUNTI



VINO AGRICOLO

RM Nuccio

VINO FRIZZANTE BIANCO

BIOLOGICO E BIODINAMICO

VITIGNO

Cocciola min. 85%

COLORE

Bianco

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Gli ampelografi francesi Viala e Vermorel (1909) lo indicano come vitigno di origine abruzzese probabilmente diffusosi nella Capitanata con la transumanza. Conosciuto anche con i sinonimi cacciola e cocacciara è coltivato in Abruzzo e specificatamente in provincia di Chieti, decisamente meno diffuso nelle altre province della regione, mentre una significativa presenza è rilevata nella Puglia settentrionale. È una varietà estremamente produttiva, sia in termini di quantità di uva sulla pianta che in resa in mosto alla vinificazione.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Orsogna 440m s.l.m. - 16 Km dal mare Adriatico e 16 km dalla Maiella.

IN VIGNA

Coltivata a "capanne" (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo.

VINIFICAZIONE

UVE 100% biodynamiche (disciplinare di vinificazione Demeter).

FERMENTAZIONE SPONTANEA

TECNICA DI FRIZZANTATURA ANCESTRALE

La fermentazione primaria viene bloccata con il freddo (4°C) a un tenore di zuccheri (20 g/l) che garantisce la presa di spuma senza l'aggiunta di saccarosio. La rifermentazione e la presa di spuma avviene in autoclave dove lo spumante matura sui lieviti.

STABILIZZAZIONE TARTARICA

In biodynamica nella stabilizzazione tartarica, allo scopo di risparmiare energia, si ammette solo l'effetto naturale del freddo invernale e non sono ammessi i convenzionali trattamenti chimici e fisici. Trovare tartrati sul fondo della bottiglia sta a significare che "il vino ha sentito freddo" e ha rilasciato il suo surplus degli innocui tartrati.

SOLFITI

Senza solfiti aggiunti (inferiore a 10 mg/l). Nei vini **Sott'a la Capannə** i solfiti non sono aggiunti in nessuna fase di lavorazione:

> Solfiti e viticoltura - I vigneti condotti secondo le regole della biodynamica (piante in equilibrio e non forzate, terreni fertili) producono uve sane e ricche di vita fondamentali per la produzione di vino senza solfiti.

> Solfiti e fermentazione spontanea - I lieviti indigeni dell'uva, a differenza di quelli industriali, sono molto sensibili ai solfiti e pertanto non vengono aggiunti nelle fermentazioni spontanee.

> Solfiti e conservazione - I vini conservati e imbottigliati senza l'utilizzo di solfiti sono più buoni perché hanno profumi più autentici, sono più piacevoli in bocca, sono più digeribili.

AFFINAMENTO

Vasche cemento e bottiglia.



SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

VINO FRIZZANTE ROSATO

BIOLOGICO E BIODINAMICO

VITIGNO

Montepulciano min 60%

COLORE

Rosato

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 dell'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

Orsogna 440m s.l.m. - 16 Km dal mare Adriatico e 16 km dalla Maiella.

IN VIGNA

Coltivata a "capanne" (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo.

VINIFICAZIONE

UVE 100% biodynamiche (disciplinare di vinificazione Demeter).

FERMENTAZIONE SPONTANEA

TECNICA DI FRIZZANTATURA ANCESTRALE

La fermentazione primaria viene bloccata con il freddo (4°C) a un tenore di zuccheri (20 g/l) che garantisce la presa di spuma senza l'aggiunta di saccarosio. La rifermentazione e la presa di spuma avviene in autoclave dove lo spumante matura sui lieviti.

STABILIZZAZIONE TARTARICA

In biodynamica nella stabilizzazione tartarica, allo scopo di risparmiare energia, si ammette solo l'effetto naturale del freddo invernale e non sono ammessi i convenzionali trattamenti chimici e fisici. Trovare tartrati sul fondo della bottiglia sta a significare che "il vino ha sentito freddo" e ha rilasciato il suo surplus degli innocui tartrati.

SOLFITI

Senza solfiti aggiunti (inferiore a 10 mg/l). Nei vini **Sott'a la Capannə** i solfiti non sono aggiunti in nessuna fase di lavorazione:

> Solfiti e viticoltura - I vigneti condotti secondo le regole della biodynamica (piante in equilibrio e non forzate, terreni fertili) producono uve sane e ricche di vita fondamentali per la produzione di vino senza solfiti.

> Solfiti e fermentazione spontanea - I lieviti indigeni dell'uva, a differenza di quelli industriali, sono molto sensibili ai solfiti e pertanto non vengono aggiunti nelle fermentazioni spontanee.

> Solfiti e conservazione - I vini conservati e imbottigliati senza l'utilizzo di solfiti sono più buoni perché hanno profumi più autentici, sono più piacevoli in bocca, sono più digeribili.

AFFINAMENTO

Vasche cemento e bottiglia.



VITICOLTORI DEL
MEDITERRANEO



SENZA SOLFITI
AGGIUNTI



TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
COCCOCIOLA
BIOLOGICO E BIODINAMICO

VITIGNO

Cococcia min. 85%

COLORE

Bianco

ORIGINE E STORIA DEL VITIGNO

Gli ampelografi francesi Viala e Vermorel (1909) lo indicano come vitigno di origine abruzzese probabilmente diffusosi nella Capitanata con la transumanza. Conosciuto anche con i sinonimi cacciola e cocacciara è coltivato in Abruzzo e specificatamente in provincia di Chieti, decisamente meno diffuso nelle altre province della regione, mentre una significativa presenza è rilevata nella Puglia settentrionale. È una varietà estremamente produttiva, sia in termini di quantità di uva sulla pianta che in resa in mosto alla vinificazione.

ZONA DI COLTIVAZIONE

Orsogna 440m s.l.m. - 16 Km dal mare Adriatico e 16 km dalla Maiella.

IN VIGNA

Coltivata a "capanne" (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo.

VINIFICAZIONE

UVE 100% biodinamiche (disciplinare di vinificazione Demeter).

FERMENTAZIONE SPONTANEA

Ogni anno la forza e la salute del vigneto biodinamico produce uve ricche di lieviti che sono indispensabili per la fermentazione spontanea che restituisce al vino i sapori autentici di un territorio.

STABILIZZAZIONE TARTARICA

In biodinamica nella stabilizzazione tartarica, allo scopo di risparmiare energia, si ammette solo l'effetto naturale del freddo invernale e non sono ammessi i convenzionali trattamenti chimici e fisici. Trovare tartrati sul fondo della bottiglia sta a significare che "il vino ha sentito freddo" e ha rilasciato il suo surplus degli innocui tartrati.

SOLFITI

Senza solfiti aggiunti (inferiore a 10 mg/l). Nei vini **Sott'a la Capannë** i solfiti non sono aggiunti in nessuna fase di lavorazione:

> Solfiti e viticoltura - I vigneti condotti secondo le regole della biodinamica (piante in equilibrio e non forzate, terreni fertili) producono uve sane e ricche di vita fondamentali per la produzione di vino senza solfiti.

> Solfiti e fermentazione spontanea - I lieviti indigeni dell'uva, a differenza di quelli industriali, sono molto sensibili ai solfiti e pertanto non vengono aggiunti nelle fermentazioni spontanee.

> Solfiti e conservazione - I vini conservati e imbottigliati senza l'utilizzo di solfiti sono più buoni perché hanno profumi più autentici, sono più piacevoli in bocca, sono più digeribili.

AFFINAMENTO

In vasche cemento e parte del vino in botti grandi (50 hl). Successivamente in bottiglia.



VINO AGRICOLO

RM Nuccio



SENZA SOLFITI
AGGIUNTI



**CERASUOLO
D'ABRUZZO**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
BIOLOGICO E BIODINAMICO

VITIGNO

Montepulciano 100%

COLORE

Rosato

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

Orsogna 440m s.l.m. - 16 Km dal mare Adriatico e 16 km dalla Maiella.

IN VIGNA

Coltivata a "capanne" (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo.

VINIFICAZIONE

UVE 100% biodinamiche (disciplinare di vinificazione Demeter).

FERMENTAZIONE SPONTANEA

Ogni anno la forza e la salute del vigneto biodinamico produce uve ricche di lieviti che sono indispensabili per la fermentazione spontanea che restituisce al vino i sapori autentici di un territorio.

STABILIZZAZIONE TARTARICA

In biodinamica nella stabilizzazione tartarica, allo scopo di risparmiare energia, si ammette solo l'effetto naturale del freddo invernale e non sono ammessi i convenzionali trattamenti chimici e fisici. Trovare tartrati sul fondo della bottiglia sta a significare che "il vino ha sentito freddo" e ha rilasciato il suo surplus degli innocui tartrati.

SOLFITI

Senza solfiti aggiunti (inferiore a 10 mg/l). Nei vini **Sott'a la Capannë** i solfiti non sono aggiunti in nessuna fase di lavorazione:

> Solfiti e viticoltura - I vigneti condotti secondo le regole della biodinamica (piante in equilibrio e non forzate, terreni fertili) producono uve sane e ricche di vita fondamentali per la produzione di vino senza solfiti.

> Solfiti e fermentazione spontanea - I lieviti indigeni dell'uva, a differenza di quelli industriali, sono molto sensibili ai solfiti e pertanto non vengono aggiunti nelle fermentazioni spontanee.

> Solfiti e conservazione - I vini conservati e imbottigliati senza l'utilizzo di solfiti sono più buoni perché hanno profumi più autentici, sono più piacevoli in bocca, sono più digeribili.

AFFINAMENTO

Vasche cemento e bottiglia.





SENZA SOLFITI
AGGIUNTI



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
BIOLOGICO E BIODINAMICO**

VITIGNO

Montepulciano 100%

COLORE

Rosso

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

Orsogna 440m s.l.m. - 16 Km dal mare Adriatico e 16 km dalla Maiella.

IN VIGNA

Coltivata a "capanne" (tendone o pergola abruzzese), la forma di allevamento che più di tutte restituisce alla vite il suo naturale sviluppo vegetativo.

VINIFICAZIONE

UVE 100% biodinamiche (disciplinare di vinificazione Demeter).

FERMENTAZIONE SPONTANEA

Ogni anno la forza e la salute del vigneto biodinamico produce uve ricche di lieviti che sono indispensabili per la fermentazione spontanea che restituisce al vino i sapori autentici di un territorio.

STABILIZZAZIONE TARTARICA

In biodinamica nella stabilizzazione tartarica, allo scopo di risparmiare energia, si ammette solo l'effetto naturale del freddo invernale e non sono ammessi i convenzionali trattamenti chimici e fisici. Trovare tartrati sul fondo della bottiglia sta a significare che "il vino ha sentito freddo" e ha rilasciato il suo surplus degli innocui tartrati.

SOLFITI

Senza solfiti aggiunti (inferiore a 10 mg/Lt). Nei vini **Sott'a la Capanna** i solfiti non sono aggiunti in nessuna fase di lavorazione:

> Solfiti e viticoltura - I vigneti condotti secondo le regole della biodinamica (piante in equilibrio e non forzate, terreni fertili) producono uve sane e ricche di vita fondamentali per la produzione di vino senza solfiti.

> Solfiti e fermentazione spontanea - I lieviti indigeni dell'uva, a differenza di quelli industriali, sono molto sensibili ai solfiti e pertanto non vengono aggiunti nelle fermentazioni spontanee.

> Solfiti e conservazione - I vini conservati e imbottigliati senza l'utilizzo di solfiti sono più buoni perché hanno profumi più autentici, sono più piacevoli in bocca, sono più digeribili.

AFFINAMENTO

In vasche cemento e parte del vino in botti grandi (50 hl). Successivamente affinamento in bottiglia.



VINO AGRICOLO

RM Noluccio



ETICHETTE

Le immagini legate alla vita delle famiglie contadine di **Sott'a la Capanna** sono casualmente assortite sulle etichette e nei cartoni.

CARTONI

Da 6 bottiglie da 750 ml

ESPOSITORE

Da 60 bottiglie



Lu Pistata e Messa

LA BEVUTA GENUINA E QUOTIDIANA

DENOMINAZIONE

Trebbiano-Cocociola Terre di Chieti IGP

GRADO ALCOLICO

12,5% Vol

L'ANTICA TECNICA DI "LU PISTATE E MESSE"

Tecnica di vinificazione praticata per secoli in Italia composta da due fasi, "Lu Pistate", ovvero la pigiatura manuale effettuata a piedi nudi nella "Trocce" che libera il mosto dalle bucce dando vita al "Mosto Fiore" e la fase successiva di "Lu Messe" dove il mosto viene trasferito nelle botti di legno o cemento dove avviene la fermentazione alcolica in modo spontaneo, senza l'aggiunta di softi e lieviti selezionati. Questa tradizionale tecnica di vinificazione in bianco ci regala un vino unico, espressione autentica della storia e della cultura enologica italiana.

"LU PISTATE"

Il processo inizia con la raccolta manuale delle uve, effettuata con cura e attenzione per preservare l'integrità degli acini. Le uve vengono quindi pigiate dando vita a "Lu Pistate" (mosto fiore) che viene separato dal mosto di seconda pressatura.

"LU MESSE"

Il mosto viene trasferito nelle botti di legno o cemento, dove avviene la fermentazione alcolica in modo spontaneo, senza l'aggiunta di softi e lieviti selezionati. Il vino viene imbottigliato, nella primavera successiva, senza filtrazione e softi preservando così l'integrità e la complessità del prodotto finale.

IL RISULTATO FINALE

Un vino unico, dall'intenso profilo aromatico e dall'equilibrio gustativo straordinario. Un'autentica espressione della storia e della cultura enologica delle campagne italiane.



Lu Fermentata

LA BEVUTA GENUINA E QUOTIDIANA

DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo DOP

GRADO ALCOLICO

14% Vol

"LU FERMENTATE"

Tecnica di vinificazione in rosso, caratterizzata dalla lunga macerazione del mosto con le bucce, conosciuta come "Lu Fermentata", che conferisce al vino una struttura robusta, un gusto corposo e tannico, e una alta capacità di invecchiamento.

IL PROCESSO

Gli acini di uva vengono diraspati e sottoposti a pigiatura e lasciati fermentare spontaneamente all'interno di grandi tini di legno o acciaio, senza alcuna aggiunta di lieviti e softi. Durante la fermentazione si forma il cappello, (acini raccolti in superficie del mosto), che viene rimescolato nel liquido fermentante attraverso follature in modo da evitare l'acetificazione delle bucce e favorire l'rieggiamento del mosto. La macerazione delle bucce dura diversi giorni, spesso fino all'esaurimento completo degli zuccheri, al termine del quale si procede con la svinatura che separa il mosto fermentato dal residuo solido.

LA STRUTTURA ROBUSTA DI LU FERMENTATE

Tecnica di lunga macerazione delle bucce che conferisce al vino una struttura solida, un gusto corposo e tannico e una alta capacità di invecchiamento rispetto ai vini rossi tradizionali.

SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

TTT
Sott'a la Capannə

VINO AGRICOLO

RM Nuccio

SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

TTT
Sott'a la Capannə

VINO AGRICOLO

RM Nuccio

Lu Fermentatə nghə la Cottə

LA BEVUTA GENUINA E QUOTIDIANA



GRADO ALCOLICO 13% Vol

IL SEGRETO DE LU VINE CUNSERVATE

Al cuore del processo di produzione del Lu Vine Cunserveate troviamo la Cotta, un ingrediente chiave che conferisce al vino la sua distintiva identità. Questa preparazione segue un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione, basata su un paziente e meticoloso processo di bollitura e riduzione del mosto.

La Cotta viene ottenuta versando il mosto in una grande "Callara" di rame, dove viene fatta bollire a lungo, con costante mescolatura e schiumatura. Questo procedimento concentra zuccheri, estratti e aromi, riducendo il volume iniziale fino a un terzo. L'aggiunta della Cotta al mosto fermentante è il momento cruciale che conferisce al vino la sua unicità, elevandone struttura, complessità e bevibilità.



Lu Fermentatə nghə la Svacatə

LA BEVUTA GENUINA E QUOTIDIANA

GRADO ALCOLICO 13% Vol

IL SEGRETO DE LU VINE NGHE LA SVACATE

Al cuore del processo di produzione de Lu Vine Cunserveate troviamo la Cotta con la Svacata, ingredienti chiave che conferiscono al vino la sua distintiva identità. Questa preparazione segue un'antica ricetta tramandata di generazione in generazione, basata su un paziente e meticoloso processo di bollitura e riduzione del mosto.

La Cotta con la Svacata si ottiene versando il mosto e i suoi acini, separati dai raspi, in una grande "Callara" di rame, dove viene fatto bollire a lungo, con costante mescolatura e schiumatura. Questo procedimento concentra zuccheri, estratti e aromi, riducendo il volume iniziale fino a un terzo. L'aggiunta della Cotta e Svacata al mosto fermentante è il momento cruciale che conferisce al vino la sua unicità, elevandone struttura, complessità e bevibilità.



LA BOLLA AGRICOLA



“La tradizione delle rifermentazioni affonda le sue radici nell’antica Roma. I Romani producevano spumanti aggiungendo uva appassita o mosto dolce ai vini già fermentati, innescando una seconda fermentazione che creava le preziose bollicine. Immmergevano le anfore in acque fredde riuscivano a ritardare la fermentazione e mantenere il vino frizzante per più tempo. A Pompei è stata scoperta una cantina con un cunicolo attraversato da acqua fredda, nel quale venivano posti i dolium (vasi di terracotta) contenenti il mosto da spumantizzare lentamente.”

La bolla agricola è un metodo artigianale che riconnette il vino alle sue radici naturali, celebrando l’armonia tra l’uomo e la natura. La bolla agricola è un vino frizzante prodotto in damigiane da 50 litri, utilizzando un metodo di produzione manuale e lento, tramandato per generazioni. Ogni bottiglia è un’espressione autentica del legame profondo alle antiche tradizioni viticole e enologiche delle nostre campagne.

IL PROCESSO DELLA BOLLA AGRICOLA

1 — Fermentazione Spontanea

Il vino era fermentato in damigiane da 50 litri, senza aggiunta di lieviti selezionati (fermentazione spontanea), in assenza di solfiti e altri coadiuvanti.

2 — Controllo Manuale

Gli agricoltori monitoravano il grado zuccherino del vino in fermentazione chiudendo la damigiana con un tappo di sughero quando raggiungeva 1-1,5° Babo (1-1,5% zucchero).

3 — Rifermentazione in Bottiglia

Nella primavera successiva il vino frizzante veniva travasato dalla damigiana e imbottigliato, producendo una bolla naturale e longeva.



VINO AGRICOLO

RM Nuccio

La Bolla Agricola

VINO FRIZZANTE
RIFERMENTATO IN DAMIGIANA

DENOMINAZIONE

Vino Frizzante Bianco Malvasia-Cocciola

GRADO ALCOLICO

12% Vol

LA BOLLICINA DELLE NOSTRE CAMPAGNE

La bolla agricola rappresenta un metodo di produzione del vino frizzante profondamente radicato nella tradizione enologica delle campagne italiane. Processo artigianale, tramandato di generazione in generazione, offre l’opportunità di riscoprire il legame ancestrale tra l’uomo e la natura, attraverso l’autenticità e la ricchezza del patrimonio culturale del territorio.

L’ARTIGIANATO DELLA BOLLA AGRICOLA

Metodo di produzione, che richiede pazienza e dedizione, celebra le antiche tradizioni vitivinicole italiane tramandate di generazione in generazione, patrimonio culturale da preservare e valorizzare. Nelle campagne l’agricoltore, che non aveva a disposizione autoclavi e lieviti selezionati, produceva il vino frizzante in damigiane, utilizzando un processo di produzione tramandato di generazione in generazione. La presa di spuma, affidata esclusivamente alla forza della fermentazione spontanea senza aggiunta di zuccheri e solfiti, preserva l’integrità degli aromi e dei sapori naturali del vino.

LE RADICI STORICHE DELLE RIFERIMENTAZIONI IN ITALIA

La tradizione delle rifermentazioni affonda le sue radici nell’antica Roma. I Romani producevano spumanti aggiungendo uva appassita o mosto dolce ai vini già fermentati, innescando una seconda fermentazione che creava le preziose bollicine. Immmergevano le anfore in acque fredde, riuscivano a ritardare la fermentazione e mantenere il vino frizzante per più tempo. A Pompei è stata scoperta una cantina con un cunicolo attraversato da acqua fredda, nel quale venivano posti i dolium (vasi di terracotta) contenenti il mosto da spumantizzare lentamente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ogni bottiglia è un’espressione autentica del legame profondo alle antiche tradizioni viticole e enologiche delle nostre campagne.

Ugnune cœ sente quelle che ji parœ (ognuno ci sente quello che gli pare).



demeter



Lu Sciampagnine

VINO E "GAZZOSA"

Vino e "Gazzosa" in abruzzese lo Sciampagnino o anche Champagnino, Chambagnino, Mezze e Mezze, Lampadina e Bicicletta. Bevanda poco alcolica costituita da vino e gassosa in proporzioni diverse a seconda delle tradizioni e le abitudini locali.

LA "GAZZOSA"

Tra le più antiche delle bibite gassate, le prime tracce risalgono all'Ottocento quando veniva preparata in casa con acqua, zucchero e limone, dentro a delle bottiglie poste al sole per far sì che il liquido fermentasse rendendo la bevanda frizzante.

Nel tempo la produzione divenne industriale e la fermentazione naturale dello sciroppo zuccherato, che permetteva di ottenere la gassatura, è stata sostituita dall'aggiunta di acqua miscelata con anidride carbonica ed estratto di limone. Sembra sia stata la presenza di gas a nominare la bevanda "Gazzosa", anche se altri pareri sostengono l'origine del nome nel fatto che il preparato di acqua, zucchero, limone e anidride carbonica attirava le gazze ghiotte di questa soluzione. Negli anni Ottanta con l'arrivo di bevande gassate internazionali c'è stato un forte declino del consumo della "Gazzosa".

LA STORIA DELLA BOTTIGLIA DELLA "GAZZOSA"

Non si può parlare di "Gazzosa" senza parlare della sua bottiglia, che nel tempo si è evoluta fino ad arrivare a quella di oggi. All'inizio era una bottiglia verde e larga chiusa con il tappo di sughero e il fil di ferro, proprio come lo Champagne. In seguito arrivò la bottiglia di vetro bianca con una biglia all'interno, riempita dello sciroppo che fermentando produceva gas e pressione necessario a portare la biglia al collo della bottiglia, cosicché questa potesse chiudersi. Per aprirla era necessario spingere leggermente la biglia verso il basso per far fuoriuscire parte del gas. Un grande successo, anche perché molti bambini acquistavano la gazzosa solo per poter giocare con la biglia. Questo tipo di chiusura fu abbandonato per i costi troppo elevati, passando al vetro a rendere di 350 ml.

LO SCIAMPAGNINO ABRUZZESE

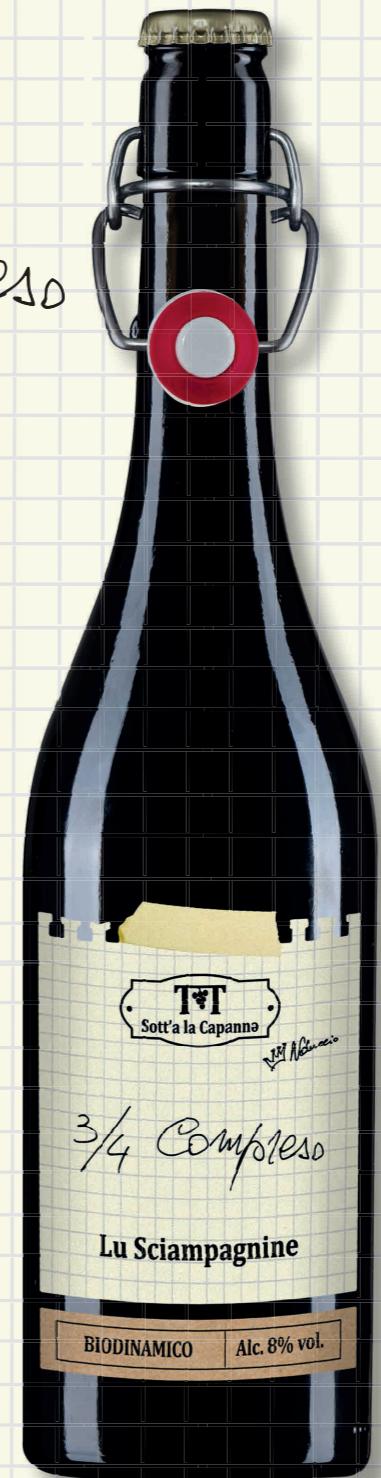
In Abruzzo, l'usanza di tagliare il vino con la gazzosa arriva da molto lontano e accomuna paesi e culture differenti. Le ricette più comuni sono quelle che prevedono 3/4 di vino bianco e 1/4 di gassosa (Tre Quarti Compreso) o mezzo e mezzo (Lu Mezze E Mezze). Il gas e i sapori vivaci della gazzosa equilibrano la struttura più corposa e alcolica del vino e insieme, vino e gazzosa diventano una combinazione perfetta per i momenti di socialità e condivisione. Nella tradizione Abruzzese propone lo Sciampagnino, servito freddo nel boccalino, preparato con il vino della casa era un momento di festa e di spensieratezza. L'aperitivo tipico dell'estate tramandato di generazione in generazione con la ricetta diversa da zona a zona.



3/4
Compreso

Alc. 8% vol.
BIODINAMICO

70% VINO
+
MOSTO
+
SUCCO DI
LIMONE



SCIAMPAGNINI
RM Nuccio

Mezz' e
mezze

Alc. 5% vol.
BIODINAMICO

51% VINO
+
MOSTO
+
SUCCO DI
LIMONE



FORMATI
DISPONIBILI
Lattina 250ml
Bottiglia 750ml
Fusto 25 litri

FORMATI
DISPONIBILI
Bottiglia 750ml
Fusto 25 litri



Sott'a la Capannə

RM Nocuccio

Lu \$CIAMPAGNONE

VINO SPUMANTE PECORINO

biodinamico - senza solfiti aggiunti

UVE

85% PECORINO

La prima fonte documentale sull'origine del vitigno Pecorino risale all'anno 1526 ed è contenuta negli Statuti di Norcia (PG) dove si trova un riferimento di «vigne de pecurino» (Statuti di Norcia, Liber Tertius, Rubrica CXII). Una ipotesi sull'origine del nome deriva dall'uva dei pecorari a causa dell'uva reputata di scarso pregio, adatta appunto a gente umile come "i pecorari" (termine dispregiativo).

15% PINOT GRIGIO

Il Pinot Grigio può vantare un genitore importante: il Pinot Nero. Infatti, da una sua mutazione gemmaria nasce il Pinot Grigio. Questo vitigno viene definito impropriamente uva bianca, ma dallo stesso nome è chiaro che siamo di fronte ad una varietà non a bacca bianca.

FORMA DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

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.

TIPO DI TERRENO E ALTITUDINE

Terreni profondi argillosi con venature calcaree. Vigneti coltivati alle pendici della Maiella a 400-500 m s.l.m.

TIPO DI CONDUZIONE AGRICOLA

Biodinamica con certificazione DEMETER. La coltivazione biodinamica è importante per la vita microbiologica del terreno che è fondamentale nella fermentazione spontanea del vino biodinamico. In agricoltura convenzionale l'uso di fungicidi indeboliscono le popolazioni di lieviti e rendono molto difficile la fermentazione spontanea.

CARATTERISTICHE DEL VINO SPUMANTE "Lu Sciamagnone"

FERMENTAZIONE E RIFERMENTAZIONE SPONTANEA

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 dell'annata. Cosa ha ucciso La Fermentazione Spontanea?

Le fermentazioni spontanee, legate ai lieviti selvaggi, sono andate in difficoltà con la diffusione dei pesticidi, fertilizzanti chimici e dei diserbanti, costringendo a ricorrere ai lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione.

La Territorialità della Bollicina: la presa di spuma è ottenuta dalla fermentazione spontanea (lieviti del territorio e dell'annata) che insieme agli zuccheri naturali dell'uva donano allo spumante la massima naturalità, territorialità e fedeltà al vitigno.

LA BOLLICINA DELLE ZONE CALDE

Secondo la tecnica di spumantizzazione, nelle zone calde dove le uve raggiungono un ottimo grado di maturazione, è prevista la raccolta anticipata delle uve e l'aggiunta di saccarosio in rifermentazione.

Nella spumantizzazione senza aggiunta di saccarosio le uve restano più a lungo sulla pianta (circa 15 gg) assorbono più energia dal territorio.



SENZA SOLETTI
AGGIUNTI

(inferiore a 10mg/l)

I solfiti sono utilizzati nel vino per le proprietà antimicrobiche e antiossidanti.

La fermentazione spontanea non può essere condotta in presenza di solfiti; aggiungerla sulle uve o nei mosti in cantina significa eliminare le tante famiglie di lieviti indigeni presenti sulla buccia che sono la base fondamentale di ogni vino biodinamico. Un vino di grande complessità ha bisogno di quanti più lieviti possibili. Il vino biodinamico è "sano", grazie alla conduzione della vigna, e produce uve forti di difese immunitarie (polifenoli) fondamentali per la conservazione del vino. I vini senza solfiti sono altamente più digeribili di vini con aggiunta di solfiti.



