

La difesa del territorio e delle sue particolarità è un impegno condiviso da tutti in famiglia. Paola, Pier Luigi e i due figli Andrea e Stefano, insieme alle loro famiglie, coltivano quest'amore per il loro angolo di Piemonte, di cui si sentono responsabili. Tramandare ai figli una terra preservata sana è un obiettivo fisso e il pensiero di un'agricoltura responsabile, quindi virtuosa, orienta i metodi di coltivazione. Il ricorso alla chimica è ridotto al minimo; l'inerbimento mantenuto tra i filari aiuta la biodiversità e il consolidamento del terreno, che rimane protetto dal dilavamento delle piogge. Il diserbo meccanico eseguito 2 o 3 volte all'anno nutre il sottosuolo di sostanze organiche, evitando l'utilizzo dei diserbanti chimici e migliorandone la fertilità. La concimazione è così molto ridotta ed eseguita con prodotti organo-minerali. Per il trattamento delle viti si usano zolfo e prodotti cuprici con dosaggi minimi. La volontà di avere un paesaggio armonioso ha portato alla scelta di impiegare nei propri vigneti pali di colore marrone (in acciaio corten).



## Com'è fatto...



### Poé Spasè e Lijé

La potatura, la stralciatura e la legatura sono esclusivamente eseguite a mano, così da compiere la scelta migliore per ogni singola vite.



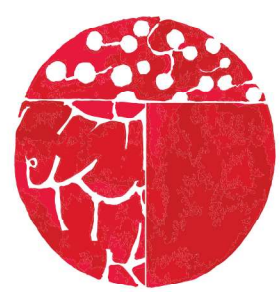
### Scarzolè Sfojé Sponté

Spollonare, sfogliare e cimare sono operazioni dove la meccanizzazione aiuta il contadino, la cui mano resta però indispensabile per la rifinitura.



### Campé sé e vendigné

Per arrivare ad una maturazione ottimale, si passa nei vigneti più produttivi a diradare i grappoli che verranno poi raccolti a mano per scegliere i migliori.



### Pisté

In Cantina il primo passo per un buon vino è una pigiatura delicata dei grappoli per rimuovere i raspi e ottenere il mosto.



### Buji e giré

Inizia la fermentazione che ha bisogno di temperatura controllata e frequenti rimontaggi per aiutare i lieviti a trasformare gli zuccheri in alcool.



### Torcé

La torchiatura o pressatura, eseguita con attrezzature moderne, è soffice e permette di ottenere dalla spremitura delle bucce solo il mosto migliore.



### Arbujj

In un serbatoio chiuso, la CO2 della fermentazione viene assorbita dal vino. Nascono così le bollicine.



### Sfreidé

Raffreddando il mosto a 0°C fermiamo la fermentazione e preserviamo la dolcezza naturale delle uve.



### Filtré e ambotié

La filtrazione e l'imbottigliamento segnano la conclusione della vinificazione. Ora il vino è pronto per essere venduto!