

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 Sposà e Lijé

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



### Scarolé Sfojé Sponté

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



### Traté

I trattamenti in vigneto sono ridotti al minimo e fatti con attrezzature all'avanguardia per intervenire solo dove è necessario.



### 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.



### Torcé

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



### Separassion

La flottazione permette, mediante insufflazione di azoto, di accelerare la separazione dal mosto delle particelle solide e quindi chiarificarlo.



### Bujì e giré

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



### Temp

Il tempo è l'elemento fondamentale per affinare, far maturare ed evolvere il vino. Questo passaggio è talvolta il più delicato dove il vino va controllato, travasato ed assaggiato!



### Filtré e ambotié

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