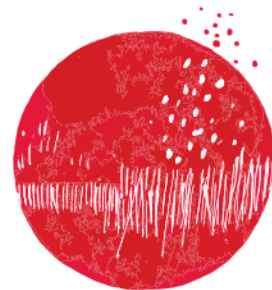




La difesa del territorio e delle sue particolarità è un impegno condiviso da tutti in famiglia. Paola, Pier Luigi e i due figli Andrea e Stefano, insieme alle loro famiglie, coltivano quest'amore per il loro angolo di Piemonte, di cui si sentono responsabili. Tramandare ai figli una terra preservata 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 Spoaè e Lijé

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



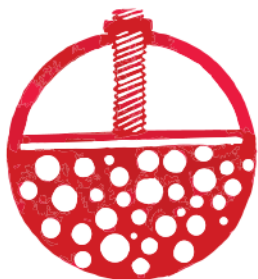
Scarzolé Sfojé Sponté

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.



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.



Arbuji

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!