

Una Carta della Qualità

Il sistema di valutazione definito qui di seguito riguarda semplicemente le pratiche agronomiche e di cantina che consentono ad una denominazione di esprimere appieno le proprie caratteristiche. Tale approccio incoraggia i viticoltori a migliorare il loro modo di lavorare e informa il cliente sugli effetti che tali pratiche esercitano, attraverso il vino, nell'espressione del territorio.

Il nostro intento non è quello di fare una classifica dei viticoltori, ma di mettere in contatto tutti coloro che hanno una comune filosofia sul vino, siano essi produttori, distributori o consumatori. Vogliamo ridare pieno significato ai terroir e sganciare il prodotto dalla competizione che la tecnologia -e l'assenza di tipicità provocata dal suo utilizzo esasperato- ha innescato nel mercato mondiale del vino.

Tutti i membri del gruppo aderiscono a questa severa Carta della Qualità. La qualità di tutti i vini è stata approvata dai direttori del gruppo.

- Cura del terreno e della sua superficie per portarlo al massimo della vitalità
- Utilizzo di fertilizzanti e compost che sostengano la vita microbica del terreno. I fertilizzanti chimici sono vietati perché rovinano il suolo e il metabolismo della vite.
- Uso esclusivo di prodotti naturali per combattere le malattie secondo quanto previsto dalle norme che regolano la viticoltura biologica. I prodotti chimici di sintesi sono severamente vietati.
- Vietato piantare viti prodotte per mezzo di ingegneria genetica.
- Esclusione dell'utilizzo di tutti i lieviti, aromatici e geneticamente modificati.
- Esclusione di ogni varietà di additivi aromatici (tannini in polvere, trucioli di quercia, ecc)
- Certificazione delle pratiche biologiche o biodinamiche emessa da organizzazione riconosciuta.
- Quantità di rame metallo per ettaro: 4kg di media annua (8Kg massimo ogni 2 anni).
- Vendemmia manuale in più fasi
- Rispetto del naturale processo di fermentazione (uso esclusivo di lieviti indigeni). Enzimi, batteri ed altri additivi sono severamente proibiti.
- Rispetto della naturale ricchezza dei grappoli: crioestrazione, dealcolizzazione e tutti i metodi di superconcentrazione (evaporazione, osmosi inversa, ecc.) sono vietati.
- Utilizzo di SO₂ durante la vinificazione: quantità massime nel rispetto del disciplinare ICEA
- Selezione manuale delle nuove viti da impianto, così da rispettare e incrementare la biodiversità del vigneto: in questo modo si ritorna alla vera selezione varietale sul campo senza uso di cloni.
- Nessuna modifica del naturale equilibrio del mosto e del vino: nessuna forma di acidificazione o de-acidificazione o aggiunta di zuccheri.
- Nessuna chiarificazione
- No alla filtrazione sterile (filtri di misura minima 2 microns).