

Vini e libri non omologati per produrre emozioni



Le aziende agricole

Vignaioli rispettosi della terra e dei suoi cicli naturali, che antepongono la qualità e il piacere alla quantità e privilegiano i prodotti autoctoni del territorio perché espressione più reale del rapporto tra terra e uomo.



SPAZIO LIBERO AUTOGESTITO IN VIA P.FABBRI 110 – VAG61.INFO

I contadini vignaioli che presentiamo producono tutti vini "naturali", al di là delle certificazioni biologiche o biodinamiche che molti hanno, nel senso che tutti seguono criteri di buona condotta.

Questo sia in vigna producendo uva sana e matura con il minimo dell'intervento, vendemmiano manualmente, che in cantina non utilizzando lieviti esogeni, non praticando altro trattamento enologico che non sia naturale a parte l'aggiunta di solfiti in ragione minima entro i limiti fissati dalle regole di produzione biologica.

Il paziente recupero e la valorizzazione di antichi vitigni autoctoni e' un'altra caratteristica che li accomuna.

Az. Agricola ERIOLI Giorgio
Monteveglio (Colli bolognesi)
Uini. pignoletto, negrettino

Az. Agricola GRAZIANO Vittorio
Castelvetto (MO)
Uini. Malbo gentile, Sorbara, Grasparossa

Az. Agricola DAGLIO Giovanni
Costa Uesouato (AL)
Uini. Timorasso, Croatina, Dolcetto

Coop. Agricola CLAREA
Chiomonte, Valsusa (TO)
Uini. Auanà, Becuet, Baratuciat

Az. Agricola LA VIRANDA
San Marzano Oliveto (AT)
Uini. Brachetto rosso, Barbera, Freisa

Az. Agricola SELVA DOLCE
Bordighera (IM)
Uini. Pigato, Vermentino, Rossese

Az. Agricola AURORA
Offida (AP)
Uini. Passerina, Pecorino

Az. Agricola L'ACINO
San Marco Argentano (CS)
Uini. Magliocco, Mantónico

***Degustazioni guidate
con il vignaiolo e incontri su
"Salvaguardia del terroir
(ecosistema vitivinicolo)
e vitigni autoctoni"***

Venerdì 29 giugno ore 19.30

**GIORGIO ERIOLI
Montevoglio (Colli bolognesi)**

Produzione ca. 9.000 bottiglie. Coltivazione naturale, lieviti indigeni, uve con raccolta tardiva. Attenzione ai vitigni autoctoni (pignoletto, negrettino). Vini di struttura, con maturazione in legno e affinamento in bottiglia.

VINI:

- Cabernet Sauvignon
- Negrettino (rosso importante, da raro vitigno dei colli bolognesi)
- Pignoletto Classico (vino strutturato, fermo, da raccolta tardiva)

Sabato 30 giugno ore 19.30

**VITTORIO GRAZIANO
Castelnuovo (MO)**

Produzione ca. 30.000 bottiglie. Coltivazione naturale, lieviti indigeni, riscopre e coltiva alcuni vitigni autoctoni, quasi scomparsi. Vini soprattutto frizzanti, con rifermentazione in bottiglia, ricchi di tannini.

VINI:

- Rosato (da lambrusco Sorbara e Grasparossa vinificati in rosato)
- Lambrusco Grasparossa
- Tarbianazz (bianco da trebbiano, con macerazione sulle bucce)
- Sasso scuro (rosso strutturato, da uve Malbo gentile e altri vitigni autoctoni, affinato in barrique)