

La cucina di recupero incontra l'enologia di pregio:

I VINI DELLE "BARRICATE"

Eccellenze di una viticoltura italiana "engagé"

Sol dell'Avvenire, Cooperativa Agricola "La Viranda", Calamandrana, San Marzano Oliveto (AT)

Uve rosse: Albarossa (incrocio Barbera e Nebbiolo, Prof. Dalmaso, 1936)

Metodo di produzione: Naturale senza l'utilizzo di prodotti di sintesi

Affinamento: 24 mesi in barriques

La Cooperativa "LaViranda" nasce nel 1980 dall'unione di agricoltori e disoccupati aventi l'intento ed il sogno comune di lavorare la madre terra in maniera sapiente e tradizionale, evitando lo sfruttamento eccessivo della stessa e quindi difendendone la naturale connotazione originaria. I prodotti ottenuti con grande impegno devono essere, allo stesso tempo, di elevata qualità, nonché prezzo contenuto e fruibilità diretta da parte del consumatore finale, evitando possibili mercificazioni e passaggi intermedi. Il buon vino, deve poter conservare la propria essenza primaria di derrata destinata al consumo quotidiano.

Il "Sol dell'Avvenire", chiaramente barricato, dati i 24 mesi trascorsi all'interno delle barriques, è in maniera schietta e diretta dedicato ai Padri Socialisti del 1800, ribadendo ancora una volta l'impegno culturale e sociale promosso da tale azienda piemontese.

2012