

L'avventura del Consorzio Vignaioli Biodinamici nasce dal comune obiettivo di produrre vini unici ed espressione massima del loro territorio. Nel rispetto della terra e della sua biodiversità.

I nostri vini sono frutto di **processi di fermentazione spontanea**, non subiscono aggiunte di lieviti selezionati e non necessitano di moderni interventi enologici. Sono vini che esprimono la forza e l'equilibrio del lavoro svolto secondo principi steineriani, volti ad esaltare le unicità territoriali e i processi naturali. Non "strani" od "estremi", ma **puri** e di **grande qualità**, grande carattere e profondo legame con il "Terroir" d'origine. Profumi e sapori dimenticati che non temono il confronto coi prodotti convenzionali più blasonati e, ancora, vini frutto di un'agricoltura che rispetta l'ambiente, favorisce la biodiversità, conserva la fertilità della terra ed esalta l'individualità degli uomini che ad essa si dedicano.



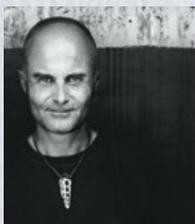
Alla fine del 2009 i principi fondanti di Co.Vi.Bio si concretizzano in una soluzione organizzativa d'avanguardia, emanazione diretta dei vignaioli associati e mirata ad ottimizzare le componenti dispendiose, spesso fragili, del lavoro di tanti piccoli produttori di eccellenza: logistica, sviluppo commerciale, gestione contabile-amministrativa.

Un magazzino comune, spedizioni e fatturazioni centralizzate, catalogo unico, a supporto di una rete commerciale integrata, sono alcuni tra i punti di forza.

Con la costituzione del Co.Vi.Bio, oltre a promuovere i vini delle singole aziende, ci proponiamo di favorire il confronto e lo scambio di idee ed esperienze in vitivinicoltura attraverso l'applicazione di stili di lavoro che si ispirano alla moderna Biodinamica sia nella vigna che in cantina.



Bordighera - Liguria



VILLA
CALICANTUS

Calmasino di Bardolino
Veneto



Trissino - Veneto

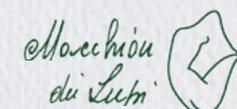


Colli Bolognesi - Emilia



VOLTUMNA

Mugello - Toscana



Suvereto - Toscana



DE-FERMO

Loreto Aprutino - Abruzzo



SELVADOLCE è situata nel comune di Bordighera e si affaccia sul mare dell'estremo ponente ligure. Il caldo sole della Riviera dei Fiori è mitigato da una brezza marina costante che a volte cede il passo all'impetuoso vento di Maestrale. La trasformazione della storica azienda floricola di famiglia in un'azienda agricola Biodinamica inizia casualmente nel 2005. Ad un vecchio vigneto impiantato a metà degli anni 70 vanno così ad aggiungersi nuovi impianti di Pigato, Vermentino, Rossese e Granaccia.



VB1

Vermentino 100% - 160 m s.l.m.

Riserva prodotta dalle nostre vigne più vecchie, impiantate nel 1975. Raccolta manuale in cassette. Breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini per almeno 12 mesi in piccole botti di rovere. Nessuna filtrazione né chiarifica. Ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Produzione ca. 1000-1500 bott/anno

ROSSO Se...

Rossese 100% - 600 m s.l.m.

Vino prodotto con uve Rossese della vigna "a Ciapissa" a 600 m di altitudine. Fermentazioni spontanea e macerazione in tino di rovere da 25 hl. Affinamento sulle fecce fini in piccole botti per almeno 12 mesi. Nessuna filtrazione né chiarifica. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

RUCANTÙ

Pigato 100% - 170 m s.l.m.

Riserva prodotta dalle nostre vigne più vecchie, impiantate nel 1975. Raccolta manuale in cassette. Breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini per almeno 12 mesi in piccole botti di rovere. Nessuna filtrazione né chiarifica. Ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Produzione ca. 1000-1500 bott/anno

REBOSSO

Vermentino 100% - 150-160 m s.l.m.

Selezione di uve Vermentino da vigne impiantate nel 2010. Raccolta manuale in cassette. Fermentazione spontanea, affinamento di ca. 8-10 mesi in acciaio e cemento. Nessuna filtrazione né chiarifica. Produzione ca. 3.000 bott/anno

CRESCENDO

Pigato 100% - 150 m s.l.m.

Selezione di uve Pigato da vigne impiantate nel 2005. Raccolta manuale in cassette. Fermentazione spontanea in tino di rovere da 25 hl. Affinamento di ca. 8-10 mesi in acciaio. Nessuna filtrazione né chiarifica. Produzione ca. 3.000 bott/anno



VILLA CALICANTUS, prima di essere una cantina, è un sogno, un sogno fatto di passione, rispetto e amore per la terra: il nostro sogno è dimostrare che è possibile produrre un gran vino da invecchiamento nel Bardolino. La zona del Bardolino Classico è sempre stata considerata adatta a produrre solo vini giovani e di pronta beva, non adatti all'invecchiamento. A Villa Calicantus siamo convinti invece che, lavorando in modo molto rigoroso in vigna, sia possibile ottenere un vino allo stesso tempo rispettoso delle caratteristiche tipiche del Bardolino e adatto all'invecchiamento, dove la "bevibilità" è finalmente coniugata con la complessità.

Dall'autunno 2014 l'azienda ha iniziato la conversione all'agricoltura biodinamica.

IGT Veneto Rosso

Riserva

Questo è il nostro primo vino che non abbiamo riconosciuto come Bardolino Superiore per evitare al primo anno la burocrazia che segue ad una DOCG. Rappresenta la Riserva della gamma Villa Calicantus: usiamo le vigne più vecchie, diminuiamo le rese a 45q per ettaro e affiniamo il vino per più di un anno in legno nuovo e vecchio.

Terreno morenico collinare a 175m slm. Corvina 80%, Rondinella 10%, Molinara 10%. Viti di 15, e 45 anni in guyot e pergola veronese, orientazione sud - ovest. Resa di 45 quintali per ettaro. Vendemmia manuale in cassette da 25kg. Fermentazione alcolica di 10 giorni in legno per il 20% e cemento per l'80%. Fermentazione malolattica in legno. Affinamento in legno per 13 mesi in barriques e tonneaux. 3000 bottiglie totali prodotte.

Bardolino Superiore

DOCG

Il Bardolino Superiore è il vino intermedio di Villa Calicantus. Con questo vino vogliamo esprimere al massimo tutta la finezza e l'eleganza che l'uva Corvina può raggiungere se lavorata a basse rese nella zona del Bardolino Classico.

Terreno morenico collinare a 175m slm. Corvina 70%, Rondinella 10%, Molinara 5%, Sangiovese 5%. Viti di 15, e 45 anni in guyot e pergola veronese, orientazione sud - ovest. Resa di 50 quintali per ettaro. Vendemmia manuale in cassette da 25kg. Fermentazione alcolica di 10 giorni in inox. Fermentazione malolattica in botti di cemento. Affinamento in legno per 10 mesi in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio. 4800 bottiglie totali prodotte.

Bardolino Chiaretto

Classico

Questo è l'unico rosé del lago di Garda fermentato ed affinato in botti di legno.

Terreno morenico collinare a 175m slm. Corvina 80%, Rondinella 10%, Molinara 10%. Viti di 5 anni in guyot, orientazione sud- ovest.

Resa di 50 quintali per ettaro. Vendemmia manuale in cassette da 25kg. Fermentazione alcolica : 2 mesi in botti piccole di legno. Fermentazione malolattica: 1 mese in botti di legno piccole. Affinamento in legno per ulteriori tre mesi. Filtrazione prima dell'imbottigliamento 2400 bottiglie totali prodotte.

VILLA CALICANTUS



MASIERO nasce nel 2000 sulle colline trissinesi. Un anfiteatro naturale, esposto a sud-est, accoglie i vigneti al un'altitudine di ca. 430m. s.l.m. Su terreno di origine vulcanica si coltivano uve merlot e pinot nero con metodo biodinamico moderno, scelta nata dalla volontà di rispettare la natura rinunciando ad ogni possibile intervento chimico che possa alterare la peculiarità del microclima o distruggere la vita del suolo. Nel 2014 è iniziato un progetto di recupero di vecchie vigne di Garganega, Pinot Grigio, Tai, Chardonnay, Merlot e Cabernet Franc a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore.

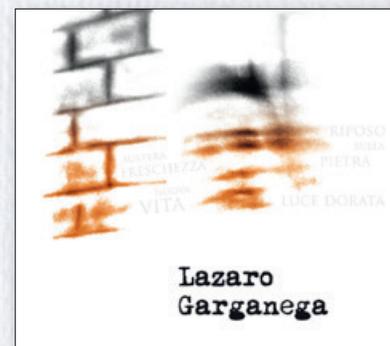


VERDUGO 100% Merlot

Ottenuto da uve Merlot vendemmiate a maturazione a fine settembre con fermentazione a tino aperto per 20 giorni. Il VERDUGO viene proposto al pubblico dopo aver riposato in botti di rovere per 18 mesi e un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

LAZARO 100% Garganega

Raccolta manuale in cassette a fine Settembre. L'uva viene diraspata e sottoposta a macerazione per tre mesi in vasche di cemento. Fermentazione spontanea ed affinamento in botti di frassino, quest'ultimo termina con un passaggio in una botticella di marmo. Il vino è di norma imbottigliato a fine estate senza chiarifica né filtrazione.



MOKI 100% Pinot Grigio

Raccolta manuale in cassette a durante il mese di Agosto, macerazione di 5 giorni sulle bucce e fermentazione spontanea in vasche di cemento. Non chiarificato e non filtrato. Presa di spuma con mosto di Senese (3%), rifermenta spontaneamente in bottiglia senza aggiunta di zuccheri coi primi caldi primaverili. Non viene fatta sboccatura quindi il vino si presenta piacevolmente torbido e coi suoi lieviti che ne salvaguardano la longevità.



Localizzato nei Colli Bolognesi presso la località di Oliveto a 200 metri s.l.m. ed immerso in un ambiente incontaminato, il **VIGNETO SAN VITO** produce vino di qualità da oltre 30 anni. Nel 2005 la direzione dell'azienda è passata ad una coppia appassionata di vino. Federico Orsi e Carola Pallavicino con entusiasmo si sono impegnati in un ambizioso progetto di riqualificazione dei vini del comprensorio.

VIGNA DEL GROTTO

*Colli Bolognesi Pignoletto DOCG
Classico Superiore*

Pignoletto 100% dalla nostra migliore vigna, raccolto ad inizio Settembre a piena maturazione ed esclusivamente a mano in piccole cassette. Fermentazione spontanea in grandi botti di Allier dove poi affina per 9 mesi sulle proprie fecce (batonnage). Arriva in bottiglia senza mai subire chiarifiche o filtrazioni dove riposa per almeno altri 6 mesi.

SUI LIEVITI

2011 - 97% Pignoletto 3% Albana
2012 - 2013 - 95% Pignoletto 5% Riesling
2014 - 2015 - 100% Pignoletto

Base di Pignoletto rifermentata coi suoi lieviti indigeni in cemento o acciaio, senza chiarifiche o filtrazioni. Tiraggio primaverile con mosto per la rifermentazione che avviene sempre spontaneamente in bottiglia a partire dal mese di Aprile. Come da tradizione emiliana non viene fatta sboccatura, quindi il vino si presenta leggermente torbido sui Lieviti che ne garantiscono longevità. Si può degustare senza scuotere la bottiglia o scaraffandolo in modo da separare il vino dal suo fondo, oppure agitandola prima di stappare per gustarlo appieno.

MARTIGNONE

Colli Bolognesi DOC Barbera (100%)

Il mosto ha macerato per 3/4 settimane in grossi tini di rovere di Slavonia o di cemento, fermentazioni spontanee senza controlli di temperatura e travaso in legni piccoli usati, con prevalenza, di tonneau, per affinamento di 9 mesi. Ulteriore affinamento di 9 mesi.

POSCA BIANCA E ROSSA

Vino perpetuo bianco e rosso

Frutto di colmature pressochè mensili di una vasca perpetua iniziata nel 2008 per la versione rossa e 2011 per quella bianca, armonia di varie annate, con vino più giovane.

La sintesi del nostro Terroir per un vino in continua evoluzione. La Posca era una bevanda dissetante dell'antica Roma, ottenuta miscelando acqua e vino (spesso acetoso), molto diffusa tra i legionari, i contadini ed il popolo in genere. Si diceva che dava forza, mentre il vino ebbrezza. (Posca fortem, vinum ebrum facit). Il nome vuole richiamare solo la quotidianità di questo vino e non la sua antica composizione. La nostra Posca è ottenuta da fermentazioni spontanee, senza chiarifiche o filtrazioni. Secondo alcune interpretazioni del Nuovo Testamento, la spugna posta a Gesù sulla Croce, subito prima di spirare, era imbevuta per l'appunto di Posca, quindi, non un atto di crudeltà ma di pietà.

PRO.VINO

*Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna
(80% Cabernet Sauvignon
10% Negretto e 5% Sangiovese e
5% Cabernet Franc)*

Ottenuto dopo almeno 4 settimane di macerazione in grossi fusti di rovere di Slavonia ed in parte in cemento. Fermentazioni spontanee senza controllo della temperatura, travasato in piccole botti di dimensioni diverse di rovere mai nuove per un affinamento di circa 12 mesi. Arriva in bottiglia senza mai subire chiarifiche o filtrazioni dove riposa per altri 12 mesi.

BIOFIASCO

Vino perpetuo

La nostra Posca, bianca e rossa, decontestualizzata dalla bottiglia, per un consumo quotidiano sfuso, in cui il vino torna ad essere alimento sulla tavola. Sostenibile per il riutilizzo del vetro e fresco di cantina, non necessitando dell'ultima aggiunta di SO2 di prassi prima dell'imbottigliamento.

ORSI VIGNETO SAN VITO



VOLTUMNA è una cooperativa agricola che ha sede nel Mugello - Dicomano - a 300 m di altitudine sull'Appennino Toscano. Un progetto collettivo nato per condividere la passione per l'agricoltura nel rispetto e comprensione della vitalità della Terra. Voltumna è un vino ottenuto da viti coltivate con metodo biodinamico, dove i ritmi della natura impongono i ritmi del lavoro e non viceversa, con un raccolto manuale grappolo per grappolo, fermentato con i propri lieviti, non filtrato e non chiarificato.

VOLTUMNA

QUERCIOLO

Vigne di Sangiovese del 2000, grappoli selezionati e raccolti tardivamente, pie de cuve ottenuta da una vigna classica toscana vecchia di 30 anni con 3 tipologie di viti diverse - Sangiovese, Canaiolo, Colorino. Il Querciuolo 2010, dopo una macerazione in acciaio, viene affinato 18 mesi in barrique al secondo/terzo passaggio. Gradazione 13.5% Vol. Annata 2010, 1350 bottiglie.

PINOT NERO

Il Pinot Nero Voltumna non parla francese. Giunto a noi da pellegrino, qui si è stabilito. Con sguardo nuovo ci ha raccontato ciò che i nostri occhi non erano più abituati a cogliere. "L'abitudine non aiuta l'ingegno" ci ha detto, ed ha iniziato a intonare una nuova canzone.

Marcello 2014

Prima annata per questo vino risultato di una lotta temeraria contro la terribile stagione 2014, pioggia e freddo a volontà. Le uve di Sangiovese non perfettamente mature sono state vinificate in bianco insieme ad una base acida di pinot nero (5%).

ZENO

Lo Zeno nasce dalle vigne giovani del Sangiovese (Viti del 2006) con una parte di uve di Pinot Nero, viti del 2005. (85% Sangiovese 15% Pinot Nero). Le due uve hanno tempi di maturazione differenti e seguono inizialmente una fermentazione distinta. Le due uve diventano Zeno dopo due anni passati assieme a maturare in acciaio. Gradazione 13,5% Vol. Annata 2010, 5450 bottiglie.

SILENE

Se lo Zeno è una coppia di fatto, Silene nasce da una separazione; senza rancore nè gerarchie, solo Silene si è fatto "grande" e cammina da solo. Alle volte gli addi generano nuove viti.



MACCHION DEI LUPI si trova a Suvereto, uno splendido borgo medioevale in alta maremma, lungo la costa degli etruschi a pochi passi dal mare e dalla celebre spiaggia di Baratti. Le brezze costiere, il sole caldissimo e la luce intensa di questo splendido territorio nutrono i nostri ulivi e le nostre vigne. I terreni dell'azienda si trovano in zona collina fortemente vocata alla viticoltura ed alla olivicoltura di qualità.

ESPERIENZE

IGT Toscana

Nasce dalla miglior selezione delle nostre uve di Cabernet Sauvignon e Sangiovese nelle percentuali rispettivamente del 70% e del 30%. Il cabernet sauvignon proviene dall'unico vigneto con suolo di sabbia e lava presente nel territorio. Le fermentazioni avvengono in tini di rovere francese privi di temperatura controllata, nei quali poi il vino matura per circa venti mesi, con affinamento minimo di sei mesi in bottiglia.

PILAR

IGT Toscana Passito

Pilar è un raro passito rosso, nato dalla decisione di non destinare al "Profeta" le uve di Merlot nell'anno 2011 a causa di una settimana di caldo estremo, è stato vinificato in contenitori aperti con rimontaggi completamente manuali ed una lunga macerazione. Maturato in parte in barrique ed in parte in vasche di cemento per dieci mesi, è affinato per un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

PROFETA

IGT Toscana Merlot

Dalla nostra vigna più alta, avvolta dalla macchia mediterranea e caratterizzata da un terreno ricco di roccia a scaglie, nasce la sfida di produrre un grande merlot in una zona calda come la costa della maremma. Le fermentazioni avvengono in tini di rovere francese privi di temperatura controllata, nei quali poi il vino matura per circa trenta mesi, con affinamento minimo di sei mesi in bottiglia. Proprio per la difficoltà di coltivare le uve di merlot in un'area così estrema, "Profeta" viene prodotto solo in alcune annate.

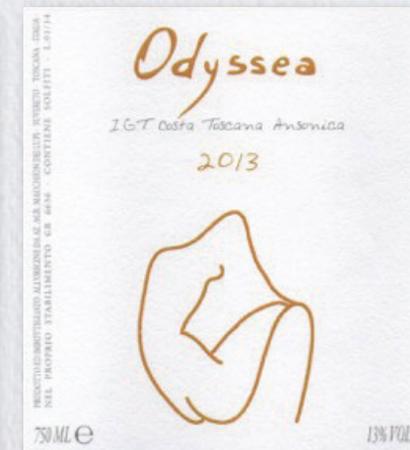
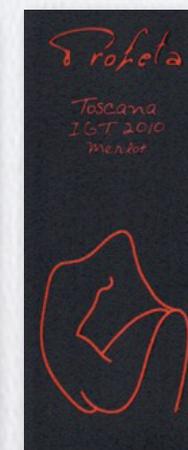
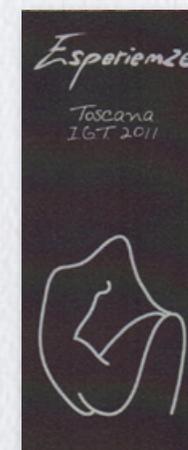
ODYSSEA

IGT Costa Toscana Ansonica

Un vitigno autoctono su suolo di sabbia e lava ed una vendemmia in quattro passaggi per un vino complesso ed originale. Fermentazione e maturazione avvengono parte in acciaio, parte in tonneau di acacia da lt 500. Una piccola parte delle uve viene colta in leggera surmaturazione e vinificata con una breve macerazione sulle bucce. Nessuna chiarifica o filtrazione.



Macchion di Lupi



DE FERMO Ci troviamo nella parte più alta di Loreto Aprutino, entroterra abruzzese, a metà strada tra l'Adriatico e il ghiacciaio più meridionale del continente. Il vigneto, circa 17 ettari (270-320 metri s.l.m), è coltivato con principi di agricoltura biodinamica. Con processi integralmente manuali vinifichiamo le nostre uve e trasformiamo una minima quantità di olive. Lo stile scelto dall'ultimo anello della catena generazionale, da lungo tempo custode di questo patrimonio, rappresenta scelte intime di ricerca della profondità; unica causa di un atto agricolo che racchiude in sé il senso stesso delle cose. Tecnica agronomica, lavoro di campagna, pratiche manuali, spiritualità, educazione, osservazione, ascolto, dialogo, silenzio: ciascuno di questi elementi rappresenta il nostro percorso di ricerca, forma e sostanza del nostro agire.

PROLOGO 100% Montepulciano Montepulciano D'Abruzzo DOC

Selezioniamo le uve sia in vigna che in cantina. La vendemmia è manuale, in piccole cassette. La fermentazione, senza aggiunta di lieviti o enzimi e senza controllo di temperature, si svolge in vasche di cemento da 80hl costruite in loco negli anni '40. Macerazione di circa due settimane. Dopo la svinatura il vino rimane in cemento fino ai primi di Dicembre per poi essere travasato in botti di rovere di slavia da 15/20 hl, dove rimane per circa 18 mesi di affinamento. Il vino viene poi imbottigliato senza filtrazione.

PIÈ DI TANCREDI 100% Pecorino Abruzzo Passito DOC

Le uve di Pecorino, raccolte a mano, sono lasciate ad appassire su graticci per circa 2 mesi. Dopo la pressatura in torchio, il mosto fermenta in caratelli di rovere (30 -50 litri). Il vino rimane in questi piccoli contenitori fino all'imbottigliamento.

LAUNEGILD 100% Chardonnay Colline Pescaresi IGT

Doppia selezione di uve provenienti da terreni fortemente calcarei. Vendemmia manuale in piccole cassette, all'alba. Le uve sono pressate intere in un vecchio torchio e il mosto introdotto in tonneaux per la fermentazione (spontanea e a temperature di cantina). Ripulito delle fecce grossolane con travasi, a fine fermentazione il vino affina ca.8 mesi in tonneaux su fecce fini e con periodici battonages. Nessuna filtrazione.

DON CARLINO 100% Pecorino Abruzzo Pecorino DOC

Doppia selezione di uve provenienti da terreni fortemente calcarei. Vendemmia manuale in piccole cassette, all'alba. Le uve sono pressate intere in un vecchio torchio e il mosto introdotto in tonneaux per la fermentazione (spontanea e a temperature di cantina). Ripulito delle fecce grossolane con travasi, a fine fermentazione il vino affina ca.8 mesi in tonneaux su fecce fini e con periodici battonages. Nessuna filtrazione.

LE CINCE 100% Montepulciano Cerasuolo D'Abruzzo DOC

Le uve di cerasuolo sono raccolte ca. due settimane in anticipo al Prologo. Pressata soffice dei grappoli interi nel vecchio torchio, e fermentazione spontanea del mosto in botti di rovere di slavia da 15 ettolitri. Il vino si ripulisce solo con travasi e rimane in queste botti fino all'imbottigliamento, che avviene sempre senza filtrazione.

CONCRETE 2015 100% Montepulciano Montepulciano D'Abruzzo DOC

Descrizione: breve macerazione ad acino intero in vasca di cemento; affinamento in cemento per 10 mesi circa. Nessuna chiarifica, stabilizzazione, filtrazione. Ovviamente fermentazione senza lieviti e senza controllo di fermentazione.

DE-FERMO

LORETO APRUTINO

