

CoViBio

CATALOGO 2018

cos'è CoViBio

CoViBio è un consorzio di 7 produttori che hanno deciso di unire le forze.

Abbiamo pensato che insieme si potessero ottimizzare componenti dispendiose del lavoro come la logistica, lo sviluppo commerciale, la gestione contabile-amministrativa.

In questo modo cerchiamo di offrire un servizio più efficiente, oltre ad avere un continuo scambio di idee ed esperienze, di confronto e di accrescimento. Perché crediamo nella formula della sinergia: 2+2=5...

Il consorzio, quindi, non è un intermediario, ma un prestatore condiviso di servizi: magazzino comune, spedizioni e fatturazioni centralizzate, catalogo unico, rete commerciale integrata. Tutti i consorziati fatturano con i propri prezzi d'origine tramite CoViBio; ci proponiamo con un listino unico, facilitando la composizione degli ordini, e comunichiamo con i clienti, per gli aspetti logistici e commerciali, tramite consorzio.

vini senza compromessi

Condividiamo la biodinamica quale filosofia nel fare vino, che vogliamo unico ed espressione massima del suo terroir.

I nostri vini sono frutto di processi di fermentazione spontanea, non subiscono aggiunte di lieviti selezionati e non necessitano di moderni interventi enologici.

Da regolamento, noi di CoViBio:

- seguiamo i principi dell'agricoltura biodinamica
- vendemmiamo manualmente
- lasciamo fermentare spontaneamente
- non usiamo: lieviti selezionati, enzimi, additivi (aromatici, stabilizzanti, chiarificanti), filtrazioni sterili
- abbiamo come limiti per la solforosa di 60mg/l per i rossi, 80mg/l per i bianchi, 100mg/l per i mosci e dolci

i soci vignaioli



VILLA
CALICANTUS



VOLTUMNA



Macchioni di Lupi

DE-FERMO
LORETO APRUTINO





CoViBio - CATALOGO 2018

Masiero - Trissino (VI)



Nasce nel 2000 sulle colline trissinesi. Un anfiteatro naturale, esposto a sud-est, accoglie i vigneti ad un'altitudine di circa 400 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. Riposa in botti di rovere per 18 mesi e un affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Ciano

100% Pinot nero

La fermentazione avviene spontaneamente in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 15 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per un anno e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Nessuna chiarifica o filtrazione.

Urban

IGT Rosso Veneto

La fermentazione avviene spontaneamente in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 30 giorni. Maturazione e affinamento in vasche di cemento per 12 mesi. Nessuna chiarifica o filtrazione.

Lazaro

100% Garganega

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.

Mazero

90% Chardonnay
Metodo classico - pas dosé

L'uva viene raccolta e subito pressata. La fermentazione avviene spontaneamente in acciaio e si conclude in botti acacia. La rifermentazione in bottiglia avviene con la sola aggiunta di mosto di Boschera. Permanenza sui lieviti: 24 mesi.

Moki

100% Pinot grigio
Sui lieviti

Raccolta manuale, 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. Non viene fatta sboccatura.





CoViBio - CATALOGO 2018

Villa Calicantus Bardolino (VR)



Prima di essere una cantina, è un sogno, un sogno fatto di passione, rispetto e amore per la terra: 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. 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.

Chiar'Otto

Corvina, Rondinella, Molinara

Questo è l'unico rosé del lago di Garda fermentato ed affinato in botti di legno. Resa di 50 quintali per ettaro. Fermentazione in botti piccole di legno. Affinamento in legno per ulteriori tre mesi. Filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Bardolino superiore

DOCG Bardolino superiore

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. Viti in guyot e pergola veronese, sud-ovest. Resa di 50 quintali per ettaro. 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.

Avresir

DOCG Bardolino superiore

Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese. Esposizione a Sud. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio. Affinamento di 2 anni in botti di legno piccole e grandi. Nessuna filtrazione e chiarifica. Affinamento in bottiglia di un anno.



VILLA CALICANTUS

Di gran classe, naturalmente

www.villacalicantus.it



CoViBio - CATALOGO 2018

Tenuta Selvadolce Bordighera (IM)



La tenuta è situata nel comune di Bordighera, si affaccia sul mare dell'estremo ponente ligure. Il caldo sole della Riviera è mitigato da una brezza marina costante che a volte cede il passo all'impetuoso vento di Maestrale.
A Selvadolce crediamo che l'unico modo di fare il vino sia di farlo naturalmente... L'unico modo che troviamo interessante è questo: lavorare bene in vigna, rispettando la natura e le piante, accompagnare la sua trasformazione in vino, e fare sì che sia la natura a fare il meglio di sé... perché farlo diversamente? E' così semplice...

Rucantù

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Riserva di Pigato prodotta dalle vigne più vecchie, impiantate nel 1970. Raccolta manuale in cassette. Breve macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini per almeno 21 mesi in piccole botti di rovere. Nessuna filtrazione né chiarifica. Ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

VB1

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Vermentino riserva da vigne vecchie. Raccolta manuale Macerazione sulle bucce e fermentazioni spontanee in piccole botti di rovere francese Affinamento 21 mesi sulle fecce fini con bâtonnage. Nessuna filtrazione né chiarifica.

Rosso...se

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Rossese 100%. Fermentazioni spontanee in tini di rovere, macerazione sulle bucce 3 settimane. Affinamento di circa 21 mesi sulle fecce fini con bâtonnage. Declassato volontariamente rinunciando alla DOC che nel 2008 ne suggeriva l'acidificazione.

Crescendo

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Selezione di uve Pigato da vigne impiantate nel 2005. Raccolta manuale in cassette. Fermentazione spontanea in tino di rovere da 25 hl. Affinamento in acciaio. Nessuna filtrazione né chiarifica.

Rebosso

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Vermentino 100% da vigne del 2010, fermentazioni e affinamento in acciaio e cemento, nessuna filtrazione.

Gumbe di Amirai

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Granaccia 100%, fermentazioni spontanee in tino di rovere, macerazione 2 settimane. Nessuna filtrazione o chiarifica.

TENUTA **SELVADOLCE**
BORDIGHERA
ITALIA

www.selvadolce.it



GUMBE DI AMIRAI VB1 RUCANTÙ ROSSO se... CRESCENDO REBOSSO



CoViBio - CATALOGO 2018

Orsi Vigneto San Vito Colli Bolognesi (BO)



Siamo sui Colli bolognesi, zona storicamente adatta alla viticoltura. Facciamo vini con una personalità distinguibile, fatti per essere bevuti e non contemplati. Pensiamo ad un'azienda agricola non monocolturale, in modo da stabilire un equilibrio energetico, rafforzare la sinergia tra colture diverse e preservare la biodiversità. Per questo produciamo anche ortaggi, cereali (anche tra i filari) ed alleviamo allo stato semibrado maiali di razza Mora Romagnola, da cui otteniamo mortadella e salumi.

Vigna del Grotto

DOCG Colli Bolognesi Pignoletto
Classico Superiore

Pignoletto 100% dalla nostra migliore vigna, raccolto 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.

Posca

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 che ha fermentato in vari recipienti: acciaio, legno, anfora. La sintesi del nostro terroir per un vino in continua evoluzione.

Sui Lieviti

DOCG Pignoletto frizzante

Base di Pignoletto fermentata coi suoi lieviti indigeni in cemento o acciaio, senza chiarifiche o filtrazioni. Tiraggio primaverile con il medesimo mosto conservato dalla vendemmia per la rifermentazione spontanea in bottiglia. Non viene fatta sboccatura, quindi il vino si presenta leggermente torbido.

Martignone

DOC Colli Bolognesi Barbera

Fermentazioni spontanee senza controlli di temperatura in botti grandi di Slavonia. Affinamento 12 mesi in botti di Slavonia più altri 9 in bottiglia 100% Barbera.

Pro.Vino

Rosso IGT Emilia

60% Barbera 40% Negretto. Fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in legni vecchi di dimensioni diverse per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per altri 9 mesi.





CoViBio - CATALOGO 2018

Voltumna - Mugello (FI)



Voltumna è una cooperativa agricola che ha sede nel Mugello. Pensiamo che parte dei mali del bere così come del mangiare provengono dai vari pesticidi, diserbanti, concimanti usati in agricoltura... Provengono dai processi industriali di trasformazione, conservazione, distribuzione dei prodotti agricoli... Provengono da quando, come e perché si mangia e si beve. La soluzione che confa a noi dell'azienda agricola Voltumna è che produciamo con metodo biodinamico e che vinifichiamo il più naturalmente possibile. Vogliamo bere bene, e che bevano bene anche gli altri.

Querciolo e Riserva Q

100% Sangiovese

Fermentazione spontanea. Dopo una macerazione in acciaio, viene affinato 18 mesi in barrique al secondo/terzo passaggio. La nota aromatica viene dalle innumerevoli piante di ginestra che circondano la vigna.

Pinot Grigio

Vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio e affinamento in cemento. Abbiamo cercato di essere neutrali come cantinieri ma assiduamente presenti come vignaioli. Questo Pinot Grigio è carico, intenso, secco e ironico.

Zeno

Sangiovese e Pinot nero

Zeno è frutto di una fermentazione comune tra un Pinot Nero bello maturo, profumato, avvolgente, e un Sangiovese più spigoloso, fresco, di bella acidità. Proviene dal termine Zen ovvero Vita, Zeno è ciò che è vivente.

Pinot Nero

Per lui abbiamo scelto una vinificazione in buona parte a uva intera, utilizzando i raspi con gentilezza, facendolo riposare a lungo dopo i tumulti delle fermentazioni sia in botti di legno che in bottiglia.

Marcello Colfondo

Sui lieviti. Sangiovese e Pinot Nero

Marcello Colfondo nasce in seguito a all'annata 2014, anno in cui l'estate non arrivò mai. Optammo per una vinificazione in bianco di Sangiovese. Sappiamo che abbiamo avuto una certa fortuna ma anche intuito a trasformare un'annata deprimente in una particolarità. In un'annata di uva marcia... nasce Marcello.

Silene

100% Pinot nero

Silene è la versione rupestre dei nostri Pinot Neri. Usiamo solo il vino fiore con brevi macerazioni in acciaio, senza spingerci nell'estrazione. Il nome Silene proviene dalla pianta Silene Alba che presenta un fiore bianco a calice così effimero da esprimere enorme leggerezza. L'amaro è quello di Artemisia Absintium, una pianta che abbonda nei nostri campi.



VOLTUMNA



CoViBio - CATALOGO 2018

Macchioni dei Lupi Suvereto (LI)



Macchioni dei Lupi si trova nelle colline della Maremma toscana, in un territorio affascinante e difficile, che sa anche essere molto ostile con chi lo vuole domare.

Nel mio vino c'è tutta la mia passione per la vite. C'è una strada tutta in salita e senza compromessi per un'agricoltura realmente sostenibile, per vini originali e di grande identità, in cui puoi sentire il sapore intenso della nostra uva, la mineralità dei nostri suoli e la salinità del nostro mare.

Odyssea

Ansonica Costa Toscana IGT

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.

Profeta

Costa Toscana Merlot IGT

Dalla nostra vigna più alta. 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.

Psyché

Costa Toscana Rosso IGT

Abbiamo fatto dieci diversi raccolti, iniziando molto anticipatamente rispetto alla maturazione. Il taglio finale è fresco, croccante, ricco e complesso. Uve rosse da varietà internazionali e locali, affinamento per otto mesi, parte in cemento, parte in tino tronco-conico di rovere francese, parte in acciaio.

Pilar

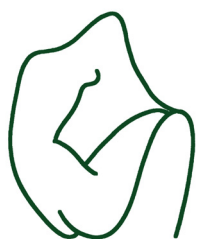
Passito Toscana IGT (Merlot)

Pilar è un raro passito rosso, 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.

Esperienze

Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Il Cabernet 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.



Macchioni dei Lupi

www.macchiondeilupi.it





CoViBio - CATALOGO 2018

De Fermo Loreto Aprutino (PE)



Si trova nella parte più alta di Loreto Aprutino, entroterra abruzzese, a metà strada tra l'Adriatico e il ghiacciaio più meridionale del continente. La nostra famiglia è custode di questo patrimonio naturale dal 1785. La scelta dell'ultima generazione rappresenta un percorso personale di ricerca della profondità. Cerchiamo di fare il nostro meglio, lavorando il suolo, producendo a mano senza alcuna interferenza. In questo modo produciamo in media 40.000 bottiglie di vino solo con le nostre uve. Coltiviamo anche olivi, legumi e cereali. Lavoriamo divertendoci, soffrendo, amando con un unico obiettivo: goderci il momento.

Prologo

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Viticultura biodinamica; no concimi, no diserbo; 70 quintali circa per ettaro. Vendemmia manuale con doppia cernita. Fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in vasca di cemento; rimontaggi; nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Affinamento 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia.

Launegild

Chardonnay 100%

Vinificazione: torchiatura grappolo intero con raspo (vinificazione "a grani tondi") fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in tonneau (5hl); nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione; Macerazione: 2 ore Affinamento in tonneau sulle proprie fecce fini per circa 9 mesi con batonnages settimanali; imbottigliamento senza filtrazione.

Le Cince

DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Da uve 100% Montepulciano. Pressatura diretta in torchio del grappolo intero (no salasso); fermentazione spontanea e permanenza sulle fecce fini fino all'imbottigliamento; nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Macerazione: 3/4 ore circa poi affinamento in botti di rovere da 20hl per circa 9 mesi.

Don Carlino

Abruzzo Pecorino Superiore DOC

Vinificazione "a grani tondi" e fermentazione spontanea in tonneau (5hl); nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Macerazione: 3 ore ore, Affinamento in tonneau sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi con batonnages settimanali; imbottigliamento senza filtrazione.

Concrete

DOC Montepulciano d'Abruzzo

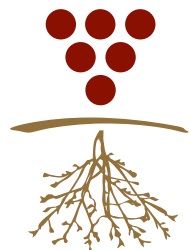
Versione più semplice di Montepulciano: fermentazione spontanea; rimontaggi; nessuna stabilizzazione, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione; macerazione: 6 giorni ad acino intero e affinamento in vasche di cemento per 12 mesi circa.

DE · FERMO

LORETO APRUTINO

www.defermo.it





CoViBio - CATALOGO 2018

Partner francesi solo per l'Italia

Domaine

Emmanuel Giboulot

Bourgogne

Emmanuel lavora il suo vigneto (10 ha) in biodinamica dal 1985. I suoi rossi sono purissimi e di grande qualità, i suoi bianchi freschi e fruttati. Con questo stile di lavoro, in vigna e in cantina, la sua azienda sviluppa una cultura di sostenibilità territoriale; il risultato sono vigne sane e autonome, che producono quantità modiche di uva, con maturazioni eccellenti, zuccheri naturali in buon equilibrio con le acidità. Minimo intervento enologico per liberare l'espressività del terroir; fermentazioni spontanee e uso di solfiti controllato, secondo le esigenze; in bianco la fermentazione avviene in barrique, in rosso le uve vengono diraspate in misura variabile secondo le annate e vinificate in modo tradizionale dentro tini di legno.



Château de La Selve

Rhône/Coteaux de L'ardèche

Nel 2002, appena diplomato alla scuola viticola di Beaune, Benoit realizza il suo sogno di creare un'azienda vinicola nel Sud dell'Ardèche dove, è sicuro, il terroir abbia enormi potenzialità; il sole cocente, le notti fredde di questi paesaggi selvaggi, i suoli calcarei che profumano di macchia, di humus, di tartufo...!

Benoit e Florence hanno lavorato per esaltare queste caratteristiche, vitalizzare i suoli vitati e valorizzare il territorio. E per fare vini puri.

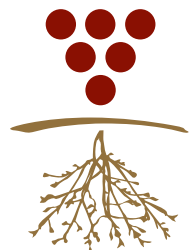
Ruppert-Leroy

Champagne

Due giovani vignaioli della Cote de Bars, nel 2009 lasciano l'insegnamento dell'educazione fisica e si dedicano alla viticoltura sulle terre di famiglia, di antichi pastori, con 4 ettari di vigneto. Emmanuel et Benedycte scommettono sul vigneto, scelgono la via del biologico e piano piano si avvicinano ai principi della biodinamica applicati in vigna e in vinificazione. Sperimentano il non uso di solforosa e le fermentazioni spontanee, sposando alla fine lo spirito dei vini naturali.

I loro vini sono esplosione di sapori del territorio di provenienza.

(non disponibile al momento)



CoViBio - CATALOGO 2018

Partner francesi solo per l'Italia

Jacques Lassaigne Champagne

Il vigneto di Montgueux è situato vicino a Troyes, zona meridionale dello Champagne. In questo contesto, i vini prodotti da Emmanuel, Domaine Jacques Lassaigne, sono il frutto di quattro ettari di vigneti e una minima parte di uve acquistate da vecchie vigne, da sempre coltivate nello spirito della cantina.

Emmanuel Lassaigne fa un lavoro molto legato alla tradizione in vigna e produce veri vini della Champagne, dove lo stile del terroir e del produttore rappresentano l'alternativa a ricette ed etichette "di marca"! Affinati sulle loro fecce, i vini di Emmanuel sono il risultato di composizioni sempre diverse ed originali ad ogni annata. Assemblaggi creativi, esprimono la personalità di ciascuna delle "parcelle" vitate, tutte vinificate separatamente. Cuvées uniche e di grande carattere, cru dell'area di Montgueux. Vini che ci ricordano, anno dopo anno, che la parola purezza nello Champagne esiste ancora.



Vadin - Plateau Champagne

Vadin-Plateau è una piccola Maison a conduzione familiare (da nove generazioni) a Cumières, villaggio classificato Premier Cru nel cuore della Vallée de la Marne. Dal 2012, Yann segue la viticoltura biodinamica. Dal 2011, la cantina ha aggiunto contenitori d'argilla ovali, aprendo nuove possibilità di fermentazione. Tutte queste competenze permettono alla Maison di esprimere il proprio Terroir attraverso Champagne "tradizionalmente" unici.

Domaine Marc Kreydenweiss Alsace

Mark discende da una famiglia di viticoltori installata in Alsazia da tre secoli. Dirige l'azienda dal 1971 e dal 1989 introduce la biodinamica.

Il risultato di oggi sono vini che conservano la finezza che li ha resi famosi, ma che guadagnano in concentrazione, complessità e lunghezza in bocca.

Dal 1999 Mark si trasferisce nel nuovo Domaine a Manduel (Vallée du Rhône) e lascia al figlio Antoin l'azienda in Alsazia.

Approccio generale e trattamenti "omeopatici" rendono i suoli vivi ed equilibrati; e generano uve sane e di alta qualità.



Consorzio dei
Vignaioli
Biodinamici

www.covibio.com



Consorzio Vignaioli Biodinamici
Via Puglie, 12
40056 - Valsamoggia (Bo)
tel: 051 964521

P.IVA 01928690997

www.covibio.com
info@covibio.com

commerciale:
Andrea Bernardi
345 1332979
andrea@covibio.com

