



CoViBio

CATALOGO 2020

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 e listino unico, rete commerciale integrata. Tutti gli ordini arrivano a CoViBio che gestisce fatturazione e spedizioni, rendendovi tutto più semplice, 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



DE-FERMO
IDRETO APRUTINO





CoViBio - CATALOGO 2020

Masiero Trissino (VI)



Ogni viticoltore ha un legame speciale con il proprio territorio, forse difficile da raccontare a parole, ma semplice da cogliere nei profumi e nei sapori autentici del vino. Nei primi anni 2000 l'incontro con appassionati viticoltori ed il profondo legame con questa terra portano Franco a piantare il primo filare di Merlot. Inizia così un periodo di studio e sperimentazione, che pian piano coinvolge la moglie Francesca e la figlia Giulia. Nel 2015 inizia anche un progetto di recupero di un vigneto con vecchie varietà del territorio: dal Pinot grigio ramato alla Garganega, per non parlare del Tai rosso...

Verdugo

100% Merlot

La fermentazione spontanea avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata in contatto con le bucce per 20 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per 12 mesi a affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. Non viene eseguita alcuna chiarifica o filtrazione.

Ciano

100% Pinot nero

La fermentazione spontanea avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata in contatto con le bucce per 15 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per almeno 6 mesi. Non viene eseguita alcuna chiarifica o filtrazione.

Urban

70% Merlot 30% Cabernet Franc

La fermentazione spontanea avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata in contatto con le bucce per 30 giorni. Maturazione e affinamento in grandi vasche di cemento per 12 mesi. Non viene eseguita alcuna chiarifica o filtrazione.

Lazaro

100% Garganega

L'uva viene diraspata e macera per 3 mesi in cemento; la fermentazione avviene spontaneamente con i suoi lieviti indigeni in botti di legno di frassino e l'affinamento si conclude in una botte di marmo. Il vino è stato imbottigliato senza alcuna precedente chiarifica o filtrazione.

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 di acacia, dove riposa fino al momento della presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia avviene con la sola aggiunta di mosto di uva BOSCHERA (10%). Le bottiglie rimangono 24 mesi sui lieviti.

Moki

97% Pinot grigio

Sui lieviti

Macerazione di 5 giorni sulle sue bucce e di fermentazione spontanea con i suoi lieviti indigeni in cemento. Tiraggio con solo mosto di senese (3%), uva autoctona, per arrivare alla seconda fermentazione in bottiglia. NON viene fatta sboccatura.

Giusto

100% Tai Rosso

Viene da vigne centenarie allevate a pergola, a piede franco. Dopo la vendemmia manuale, l'uva macera in tini aperti per 10 giorni, per poi continuare l'affinamento in botte per 12 mesi, poi in bottiglia, dove finisce senza alcuna chiarifica.





CoViBio - CATALOGO 2020

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 tornare a fare grandi vini da invecchiamento nel Bardolino. Per questo vogliamo tornare alle radici di una denominazione che il turismo di massa, l'industria e l'enologia hanno declassato a minore. A Villa Calicantus siamo convinti che, ricominciando a lavorare in modo molto rigoroso in vigna, sia possibile ritornare ai grandi Bardolino anni '60 dove "bevibilità", finezza ed eleganza erano coniugate con la complessità.

Sollazzo

Rosato rifermentato in bottiglia

Corvina, Rondinella e Molinara fermentato ed affinato parte in legno e parte in acciaio. In primavera viene fatto rifermentare in bottiglia aggiungendo al vino il suo mosto congelato in settembre a metà fermentazione. Segue un affinamento di circa un anno in bottiglia a temperatura non superiore ai 15°C.

Chiar'Otto

Il rosato del Lago di Garda

Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese, da vigne di oltre 50 anni in pergola veronese che si trovano sulla sommità di una collina di 160m, a due chilometri dal paese di Bardolino. Vendemmia a metà settembre, una notte di macerazione e poi fermentazione e affinamento in barrique per circa sei mesi.

Soracuna

Vino rosso da sete

Un vino da sete pensato per essere bevuto senza pensarci su. Dagli uvaggi tipici del lago di Garda e un pizzico di Merlot, ecco un vino quotidiano che grazie, a fermentazione ed affinamento in cemento, racconta una storia tutta frutta matura, mineralità e spensieratezza.

La Superiore

DOCG Bardolino Superiore

Un'infusione di Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese da vigne piantate nel 2009. Alla fermentazione in vasche di cemento segue un affinamento per 12 mesi in legno e circa sei mesi in bottiglia. Un vino tutta finezza, eleganza e bevibilità.

Avresir

DOCG Bardolino Superiore

È la nostra Riserva, l'unico Bardolino invecchiato due anni in legno. Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese dalla sommità della nostra migliore collina, situata a 2km dal lago di Garda e con un'altitudine di 200m slm. Vendemmiato a fine settembre, fermenta in acciaio, poi affina 2 anni in legno e uno in bottiglia. In Avresir cerchiamo quel labile equilibrio tra finezza, eleganza e complessità che solo grazie ad uve di altissima qualità si può ottenere.



VILLA
CALICANTUS
il BARDOLINO per Passione

www.villacalicantus.it



CoViBio - CATALOGO 2020

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? È 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 fermentazione spontanea 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



CoViBio - CATALOGO 2020

Orsi Vigneto San Vito Valsamoggia (BO)



Siamo sui Colli bolognesi, zona storicamente adatta alla viticoltura. Facciamo vini con una personalità distinguibile, fatti per essere bevuti e non contemplati, e che esprimano il territorio da cui provengono. 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.

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 effettuata sboccatura.

Martignone

DOC Colli Bolognesi Barbera

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

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.

Pro.Vino

Rosso IGT Emilia

60% Barbera 40% Negretto. Un vino che vuole recuperare il Rosso Bologna delle origini, con un vitigno autoctono poco conosciuto come il Negretto. Fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in botte per circa 12 mesi, poi in bottiglia per 9 mesi.





CoViBio - CATALOGO 2020

Voltumna Dicomano (FI)



Dopo aver lavorato in questo terreno per anni, è nata Voltumna, nel 2012. Da allora abbiamo fatto molti errori, molti passi avanti e qualcuno indietro. Ci divertiamo a fare i nostri vini, sperimentiamo nuove soluzioni, ci adattiamo come giunchi al vento alle variazioni climatiche, sperando che un po' del nostro divertimento entri in bottiglia. Speriamo che ogni vino sia unico, fortemente caratteriale, riconoscibile e che sia chiaro che viene da un posto e grazie alle nostre menti e mani. Valeria e Marzio

Querciolo e Riserva Q

100% Sangiovese

Abbiamo cercato di racchiudere in questo vino la nostra idea di fare vino. Raccogliamo le uve in ottobre forzando la mano, per evitare le prime piogge, ma lasciamo che siano avvolte dalle nebbie e che la botrite faccia la sua apparizione. Nelle annate più prospere ricaviamo una riserva che abbiamo chiamato RiservaQ.

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 all'annata 2014, 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 Nero. 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 così effimero da esprimere enorme leggerezza.



VOLTUMNA

www.covibio.com/voltumna



CoViBio - CATALOGO 2020

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. Carlo

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 troncoconico di rovere francese, parte in acciaio.

Alós

Costa Toscana Vermentino IGT

Da vigne di oltre 50 anni e in terreno sabbioso, nasce Alós, in greco sale. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche aperte prive di temperatura controllata. Macerazione per due giorni sulle bucce. Maturazione di otto mesi in vasche di cemento.

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.

Macchia Lupaia

Costa Toscana Trebbiano IGT

Trebbiano Toscano. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche aperte prive di temperatura controllata. Macerazione per due giorni sulle bucce. Una parte della massa è affinata per otto mesi in anfora di terracotta dell'Impruneta, l'altra in cemento.



Macchioni dei Lupi





CoViBio - CATALOGO 2020

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. Stefano

Prologo

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia manuale con doppia cernita. Fermentazione spontanea senza controllo di temperatura in vasca di cemento e tini di legno, follature; nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione.

Affinamento 24 mesi in botti di cemento e rovere di Slavonia.

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. Affinamento in botti di rovere da 20hl per circa 10 mesi.

Concrete de Fermo rosso

DOC Montepulciano d'Abruzzo

100% uve Montepulciano: fermentazione spontanea; rimontaggi; nessuna stabilizzazione, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione; macerazione: 6 giorni ad acino intero e conclusione della fermentazione senza bucce. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi circa.

Launegild

Chardonnay 100%

L'uva viene torchiata a grappolo intero con raspo (vinificazione "a grani tondi"), macera per un paio di ore e poi fermenta senza controllo di temperatura in botte di legno grande; nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Affinamento sulle proprie fecce fini per circa 11 mesi con batonnages settimanali; imbottigliamento senza filtrazione.

Don Carlino

Abruzzo Pecorino Superiore DOC

Vinificazione "a grani tondi" e fermentazione spontanea in tonneaux e cemento; nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Macerazione: 3 ore, affinamento in tonneaux sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi con batonnages settimanali; imbottigliamento senza filtrazione.

Concrete de Fermo bianco

Uvaggio di tutte le uve bianche presenti nel vigneto, raccolte con leggero anticipo rispetto alla piena maturazione. Torchiatura del grappolo intero. Fermentazione in vasche di cemento. Nessuna stabilizzazione, chiarifica o filtrazione. Affinamento in vasche di cemento per 8 mesi circa.

DE · FERMO
LORETO APRUTINO





CoViBio - CATALOGO 2020

Amici vignaioli dall'estero (solo per l'Italia)

CONSULTARE IL LISTINO PER VERIFICARE LE DISPONIBILITÀ

Domaine Emmanuel Giboulot

Bourgogne - FR

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 - FR

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 e valorizzare il territorio. E per fare vini puri.

Jacques Lassaigue

Champagne - FR

Il vigneto di Montgueux è situato vicino a Troyes, zona meridionale dello Champagne. In questo contesto, i vini prodotti da Emmanuel, Domaine Jacques Lassaigue, 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 Lassaigue 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 più celebri. 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. Vini che ci ricordano, anno dopo anno, che la parola purezza nello Champagne esiste ancora.



Vadin - Plateau

Champagne - FR

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.



CoViBio - CATALOGO 2020

Amici vignaioli dall'estero (solo per l'Italia)

CONSULTARE IL LISTINO PER VERIFICARE LE DISPONIBILITÀ

Domaine Marc Kreydenweiss

Alsace/Rhône - FR

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 che vediamo 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.



Clos du Tue-Bœuf

Touraine/Cheverny - FR

Clos du Tue-Bœuf ha una storia centenaria, che dagli anni '90 coincide con quella dei fratelli Puzelat. Da subito hanno vinificato senza interventi invasivi in vigna o cantina. Isolate da altre aree agricole, le viti di Le Tue-Bœuf sono inserite in un mosaico di terre selvagge e boschi. Per i Puzelat, fare il vino li rende intermediari tra il suolo e il bicchiere di vino. Il compito del vignaiolo è sfruttare al meglio la diversità delle parcelle per riconoscere l'impronta del terroir e dell'annata.



Quinta de Serradinha

Lisboa - P

Nell'isolato villaggio di Leiria, António Marques da Cruz porta avanti la sua azienda di famiglia, Quinta da Serradinha. Le viti più vecchie sono del 1952, le più giovani del 1995, e la coltivazione è biologica dal 1978. Arinto, Encruzado e Fernão Pires sono le uve bianche (15% della produzione), Castelão, Touriga Nacional, Tinta Miuda e Baga le rosse. I vini bianchi macerano qualche giorno, poi fermentano e affinano in botte senza batonnage per almeno 11 mesi. I rossi fermentano e affinano in botte, e parte in anfore di 200 anni, con una relativamente breve macerazione, ma lunghi affinamenti.



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
facebook.com/covibio - instagram.com/co.vi.bio

commerciale:
Giovanni Terio
345 1332979
giovanni@covibio.com

