



C A T A L O G O 2 0 2 3



COVIBIO CATALOGO 2023

cos'è CoViBio

CoViBio è un consorzio di 7 produttori che hanno deciso di unire le forze per ottimizzare logistica, sviluppo commerciale, gestione contabile-amministrativa, cioè gli aspetti spesso critici nelle piccole aziende.

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.

Perchè crediamo nella formula della sinergia: $2+2=5$

Il consorzio, quindi, non è un intermediario, ma un prestatore condiviso di servizi: magazzino, spedizioni e fatturazioni centralizzati, catalogo e listino unico, rete commerciale integrata. Tutti gli ordini arrivano a CoViBio, che gestisce fatturazione e spedizioni, rendendovi tutto più semplice; anche le comunicazioni, per gli aspetti logistici e commerciali, avvengono 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 60mg/l per i rossi, 80mg/l per i bianchi, 100mg/l per i mosci e dolci

Villa
Calicantus

VILLA CALICANTUS

Orsi
Vigneto San Vito



Tenuta
Selvadolce



Masiero
viticoltura
biodinamica



de Fermo



Macchion
dei Lupi



Voltumna

VOLTUMNA



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...



www.verdugo.it

Verdugo

100% Merlot

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

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.

Giusto

100% Tai Rosso

Il Tai 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, infine in bottiglia.

Ciano

100% Pinot Nero

La fermentazione spontanea avviene 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 almeno 6 mesi.

Mazero

Metodo classico - pas dosé

In base all'annata le uve potranno essere Chardonnay, Pinot Nero oppure un blend di entrambe. La rifermentazione in bottiglia avviene con la sola aggiunta di mosto di uva Boschera (10%). Le bottiglie rimangono sui lieviti 48/60 mesi.

Campo da calcio

100% Merlot

La fermentazione parte spontaneamente in vasche di cemento dove l'uva rimane a contatto con le bucce per pochi giorni. Dopo la spremitura soffice torna in cemento dove affina. Un vino di grande beva, dai profumi intensi e fragranti.

Urban

70% Merlot 30% Cabernet Franc

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

Moki

97% Pinot Grigio

Sui lieviti

Macerazione di 5 giorni sulle sue bucce e 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 sboccato.

Martha

100% Garganega

L'uva macera 5 giorni in cemento, dopo la pressatura soffice affina nello stesso contenitore per un anno.





VILLA CALICANTUS

il BARDOLINO per passione

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.



www.villacalicantus.it

Sollazzo

Corvina, Rondinella, Molinara
Rosato rifermentato in bottiglia
Fermentato ed affinato parte in legno e parte in acciaio. Rifermentato in bottiglia aggiungendo il suo mosto congelato in settembre. Segue un affinamento di circa un anno in bottiglia a temperatura non superiore ai 15°C.

Lassuperiora

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.

Chiar'Otto

DOC Chiaretto Classico

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

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.

Soracuna

DOC Bardolino Classico

Un vino da sete pensato per essere bevuto senza pensarci su. Dagli uvaggi tipici del lago di Garda (Corvina, Rondinella, Molinara) 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.





TENUTA SELVADOLCE

Bordighera (IM)

La tenuta è a Bordighera, affacciata 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. Ci interessa lavorare bene in vigna, rispettando le viti, accompagnare la trasformazione in vino, e fare sì che sia la natura a dare il meglio di sé... perché farlo diversamente? È così semplice...



www.selvadolce.it

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.

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.

Gumbe di Amirai

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

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

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.

Rebosso

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

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

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.

Turbolento

Rifermentato in bottiglia

Ottenuto dalla rifermentazione di uve bianche aziendali, non sboccato. Si consiglia di stappare fresco.





ORSI VIGNETO SAN VITO

Valsamoggia (BO)

Siamo sui Colli bolognesi, storicamente vocati 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.



www.vignetosanvito.it

Sui Lieviti

Pignoletto frizzante

Pignoletto fermentato spontaneamente, con i suoi lieviti indigeni, in cemento, senza chiarifiche o filtrazioni. Dopo l'imbottigliamento in primavera, inizia la rifermentazione spontanea. Non viene fatta sboccatura, dunque il vino si presenta naturalmente torbido sui lieviti, che ne salvaguardano la longevità.

Grotto

100% Pignoletto

Dalla nostra migliore vigna, raccolto a piena maturazione. Fermentazione spontanea in grandi botti di Allier dove poi affina per 9 mesi sulle proprie fecce (bâtonnage). Arriva in bottiglia senza chiarifiche o filtrazioni e vi riposa per altri 6 mesi.

Martignone

100% Barbera

Fermentazioni spontanee in botti grandi di Slavonia. Affinamento 12 mesi in botti di Slavonia più altri 9 in bottiglia.

Sui Lieviti Plus

Alionza e Pignoletto

Fermentazioni in botti di acacia usate. Dopo l'imbottigliamento in primavera, inizia la rifermentazione spontanea. Non viene fatta sboccatura, dunque il vino si presenta naturalmente torbido sui lieviti. Il nome si riferisce alla pressione da spumante.

Pro.Vino

50% Barbera 50% Negretto

Un vino che vuole recuperare il rosso tradizionale delle origini a Bologna: la tannicità del Negretto abbinata all'acidità della Barbera. Fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in botte per 12 mesi, poi in bottiglia per 9 mesi.

Sui Lieviti M&M's

Pignoletto e Malvasia

Pignoletto e Malvasia di Candia aromatica macerata in anfora. Dopo l'imbottigliamento in primavera, inizia la rifermentazione spontanea. Non viene fatta sboccatura, dunque il vino si presenta naturalmente torbido sui lieviti.

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. Non viene fatta sboccatura, dunque il vino si presenta naturalmente torbido sui lieviti, che ne salvaguardano la longevità.





VOLTUMNA

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



www.covibio.com/voltumna

Querciolo & RiservaQ

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

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.

12.15

Pinot Nero

Un vino perso, un vino ritrovato: 2 annate caldissime di Silene unite: 2012 e 2015. Osare per non gettare, osare per affermare, osare per scoprire e per lasciarsi stupire. Il racconto senza veli e senza mascherine di un vino perso e di un vino ritrovato.





MACCHION DEI LUPI

Suvereto (GR)

Macchion 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 il 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



www.macchiondelupiti

Odyssea

Ansonica Costa Toscana IGT

Un vitigno autoctono su suolo di sabbia e lava e una vendemmia in quattro passaggi per un vino complesso. Fermentazione e maturazione avvengono parte in acciaio, parte in tonneau di acacia da 500 lt. Una 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. Fermentazioni in tini di rovere francese, 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.

500

Trebbiano Toscano

Sui lieviti

La prima produzione proviene dalla vendemmia 2019, cinquecentesimo anniversario dalla morte di Leonardo da Vinci, citato nell'etichetta di MArt. Macerazione di due giorni sulle bucce.

Psyché

Costa Toscana Rosso IGT

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.

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

Sangiovese 100%

Sangiovese in purezza con affinamento parte in cemento e parte in barriques usate.

ExTemporaneo

Costa Toscana Ansonica IGT

Nasce dalla vinificazione in anfora con una lunga macerazione a contatto con le bucce di uva Ansonica.





DE FERMO
LORETO APRUTINO

DE FERMO
Loreto Aprutino (PE)

Ci troviamo nell'entroterra abruzzese, 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 a mano senza alcuna interferenza. In questo modo produciamo vino solo con le nostre uve e olio extravergine, farine, pasta, ceci, verdure. Lavoriamo divertendoci, soffrendo, amando con un unico obiettivo: goderci il momento. Stefano



www.defermo.it

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.

Concrete 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.

Concrete rosato

Montepulciano 100%

Raccolta a inizio settembre. Torchiatura dell'uva diraspata, con macerazione di un'ora circa. Fermentazione in vasca di cemento, permanenza sulle fecce fino a gennaio.

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 per circa 10 mesi.

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 bâtonnages settimanali; imbottigliamento senza filtrazione.

Concrete 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.

Don Carlino

Abruzzo Pecorino Superiore DOC

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





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. 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.



JACQUES LASSAIGNE

Champagne - FR

Il vigneto di Montgueux è situato vicino a Troyes, zona meridionale dello Champagne, quattro ettari di vigneti e una minima parte di uve acquistate da vecchie vigne, da sempre coltivate nello spirito della cantina.

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.



JEAN E ALEX FOILLARD

Beaujolais - FR

Padre e figlio, i loro vigneti si trovano rispettivamente a Morgon e a Brouilly, nel Beaujolais. A Jean si deve la rinascita di una denominazione altrimenti votata alla quantità, lasciando esprimere il Gamay la sua finezza e profondità. Le diverse sfumature dei due terroir hanno in comune una grande bevibilità a fronte di corpo e struttura dei loro vini. Un gioco di equilibri non scontato.



DOMAINE MARC KREYDENWEISS

Alsace/Rhône - FR

Marc discende da una famiglia di viticoltori installata in Alsazia da tre secoli, 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 Marc si trasferisce nel nuovo Domaine a Manduel (Vallée du Rhône) e lascia al figlio Antoine 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. Le vigne 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. I vini bianchi macerano qualche giorno, poi fermentano e affinano in botte senza bâtonnage per almeno 11 mesi. I rossi fermentano e affinano lungamente parte in botte e parte in anfore di 200 anni.

JNK

Šempas - SLO

Jnk è una piccola realtà a conduzione familiare a due passi dal confine italiano, che coltiva in circa 3 ettari i vitigni rappresentativi del suo territorio, su suoli costituiti da un'alternanza di strati di marne e argille nobili, all'altitudine tra i 100 e 350 metri sopra il livello del mare. Ciò che li caratterizza sono le basse rese e i lunghi affinamenti.

UVA DE VIDA

Toledo - ES

Uva de Vida è un'azienda familiare della provincia di Toledo, condotta da Carmen e Luis in regime biodinamico, e la cui intenzione è quella di produrre vini che sappiano di vini antichi, prima che di chimica. Vini che la tecnologia non può fare, e che parlano del luogo di provenienza, del suo clima e dei suoi vignaioli.

Coz

Lisboa - P

Coz è un progetto condiviso da due vignaioli portoghesi, Tiago Teles (Gilda, RAIZ) e António Marques-da-Cruz (Quinta da Serradinha), che hanno deciso di curare assieme alcuni antichi vigneti, secondo l'agricoltura biologica e con metodologie di allevamento innovative. Il progetto ha anche lo scopo di recuperare il patrimonio genetico delle antiche varietà autoctone come il Vital.





VILLA CALICANTUS



VOLTUMNA



Affezioni di Lepi



Consorzio Vignaioli Biodinamici

Via Puglie, 12 | 40056 Valsamoggia (BO) - Italia
tel: +39 051 964521

www.covibio.com | info@covibio.com

 covibio |  co.vi.bio

commerciale:
Giovanni Terio
tel: +39 345 1332979 | giovanni@covibio.com

P.IVA 01928690997