

TERRENO E CLIMA





LA NATURA DEL TERRENO INFLUISCE SULLE CARATTERISTICHE DEL VINO:

- I TERRENI SABBIOSI DARANNO VINI SCARICHI DI COLORE E DI ESTRATTO, MA DELICATI E FINI
- I TERRENI CALCAREI E MARNOSI GENERANO VINI RICCHI DI ALCOL E PROFUMI, DI GRAN STRUTTURA, FINEZZA, LONGEVITÀ
- I TERRENI CIOTTOLOSI DANNO VITA A VINI ALCOLICI E DI ELEVATA QUALITÀ
- I TERRENI UN PO' ARGILLOSI PORTANO A VINI LONGEVI, RICCHI DI ESTRATTO E ACIDITÀ

LA MAGGIOR PARTE DELLE VITI È COLTIVATA IN
TERRITORI COLLINARI, ANCHE PER IL DRENAGGIO

ILLUMINAZIONE E TEMPERATURA SONO IMPORTANTI:

- SUD E OVEST ABBONDANTE ENERGIA LUMINOSA
(+ FOTOSINTESI = ZUCCHERI E QUINDI ALCOOL)

- EST E NORD PIÙ FRESCI
(MENO SOLE, GERMOGLIAMENTO TARDIVO COSÌ
COME MATURAZIONE, PIÙ ACIDITÀ E PROFUMI)

IL CLIMA È IMPORTANTE:

MAGGIOR PARTE DELLE AREE VINICOLE TRA IL
30° E 50° DI LATITUDINE NORD E TRA 30° E 40° SUD







LA TEMPERATURA DURANTE IL GIORNO È
FONDAMENTALE PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ

UN'ELEVATA ESCURSIONE TERMICA TRA LE
TEMPERATURE DELLA NOTTE E QUELLE DEL
GIORNO È UNO DEI FATTORI DETERMINANTI PER
AVERE UNA BUONA CONCENTRAZIONE DI
SOSTANTE AROMATICHE NELLA BUCCIA COSÌ DA
OTTENERE UN PRODOTTO FINALE CON PROFUMI
INTENSI ED ELEGANTI

IMPORTANTI ANCHE LE BREZZE CHE AIUTANO A
MANTENERE UN ADEGUATO LIVELLO DI UMIDITÀ,
SCONGIURANDO POSSIBILI MUFFE



FLYSCH O PONCA

Complesso roccioso che sta alla base della geologia che compone il terroir delle colline friulane.

65 milioni di anni fa le colline si trovavano sotto il livello del mare in tre bacini dove lentamente si formava una roccia unica. Questa roccia accomuna 5 denominazioni, 2 in Friuli (Colli Orientali e Collio) e 3 in Slovenia (Brda, Vipaska Dolina, Slovenska Istra).



Dal punto di vista geologico è identificabile con altri territori che si originano da bacini sedimentari come Chianti, Brunello di Montalcino, Barolo, Chablis, Sancerre. La differenza sostanziale è che questi si sono formati in mari profondi mentre la Ponca si è formata in bacini lacustri, non molto profondi e soggetti a correnti di torbida che hanno determinato questa frequente alternanza di strati duri e teneri. La Ponca si presenta quindi come un'alternanza di strati duri caratterizzati da sabbie cementate dal calcio (l'arenaria) e uno strato più tenero (la marna) formata da limo debolmente cementato.

CHAMPAGNE

GIACIMENTO



MOSELLA

ARDESIA - SCISTO



LANZAROTE

VULCANICO



SARDEGNA

SABBIOSO



GRAVE

SOIL - SASSI - CLAPS



ABRUZZO

ARGILLOSO



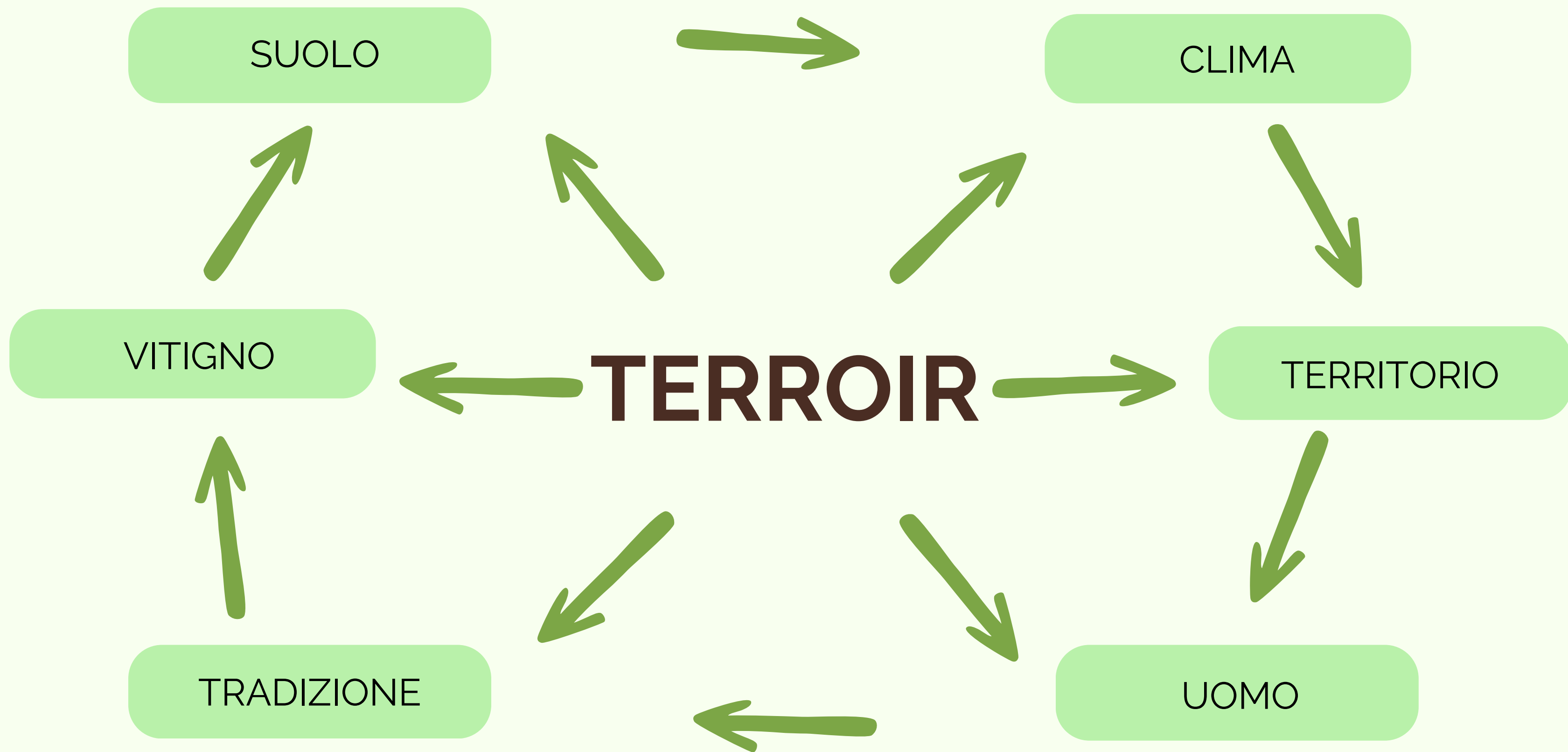
CHIANTI - LAMOLE

ALBARESE - GALESTRO



IL TERROIR





“

Quella di terroir è un'idea che non può esistere, non può vivere e non può durare senza un vero e proprio matrimonio tra l'uomo e la natura: l'agricoltore non vuole che la terra perda la sua ricchezza, ma la sfrutta, come si dice in Francia, come un buon padre di famiglia, perché se non lo fa e non la rispetta la perderà. Se l'uomo non è in grado di ascoltare, comprendere e rispettare il potenziale che è disposto ad offrirgli il territorio questo territorio non diventerà mai terroir

Aubert de Villaine, co proprietario di Domaine Romanée-Conti

”

“

La piena espressione del terroir si ha quando non si distingue, nel vino, l'essenza genetica della varietà”, che tradotto in termini più volgari significa che quando il terreno è buono, e la vigna è in perfetta forma, la varietà utilizzata è di secondaria importanza per la qualità e per il carattere del vino. E' solo un mezzo per esaltare le uniche e perfette peculiarità del territorio. Infatti, nelle etichette francesi, non è mai presente il vitigno, ma la zona e lo Château.

Remigio Bordini, agronomo

”

FILOSOFIE DI COLTIVAZIONE





BIODINAMICO

ANNI '20 FILOSOFO E SCIENZIATO RUDOLF STEINER
FONDA NUOVA DISCIPLINA BASATA SU
INTERCONNESSIONE TRA TERRENO E CIELO.
LA FATTORIA È UN ORGANISMO I CUI LE RELAZIONI
TRA GLI ELEMENTI CHE LA COMpongONO NE
PERMETTONO LA SOPRAVVIVENZA RECIPROCA.
I PRINCÌPI:

- BIODIVERSITÀ E ROTAZIONE DELLE COLTURE
- OSSERVAZIONE FASI LUNARI E CICLI PLANETARI
- UTILIZZO DI COMPOST BIODINAMICI
AUTOPRODOTTI

È REGOLATA DALL'ASSOCIAZIONE DEMETER

BIOLOGICO

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA REGOLAMENTATA DA LEGGI ITALIANE E EUROPEE

- SOLO UVE COLTIVATE CON METODI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA (NO SOSTANZE CHIMICHE DI SINTESI E SENZA OGM)
- VINIFICAZIONI SOLO CON PRODOTTI ENOLOGICI E PROCESSI AUTORIZZATI DAL REGOLAMENTO EU 203/2012
- QUANTITÀ DI SOLFITI 100 MG/L ROSSI E 150 BIANCHI E ROSATI





VINI NATURALI

- SENZA ADDITTIVI CHIMICI NÈ MANIPOLAZIONI
- VIGNE A BASSA RESA
- RAME E ZOLFO RIDOTTI AL MINIMO
- SOLO LIEVITI INDIGENI
- SOLFITI? ALLE VOLTE QUANTITÀ MINIME 30 MG/L ROSSI E 50 MG/L BIANCHI

TRIPLE A (AGRICOLTORI, ARTIGIANI ARTISTI)

FIVI (VIGNAIOLI INDIPENDENTI)

VI.TE (VIGNAIOLI E TERRITORI)

E TANTE TANTE ALTRE

