

SOSTENIBILITA' E GENUINITA'

PRINCIPI BIOLOGICI E BIODINAMICI

Nei vigneti lavoriamo secondo i principi biologici e biodinamici. Abbiamo abolito l'utilizzo di pesticidi, erbicidi, fertilizzanti chimici e insetticidi. Cerchiamo di creare un ambiente favorevole alla proliferazione di insetti utili, animali selvatici e microorganismi del terreno, in modo da migliorare la vita nel vigneto. Prepariamo noi il nostro compost fertilizzante naturale per migliorare la vitalità del terreno.

BASSO CONTENUTO DI SOLFITI

Tutto il processo di vinificazione è svolto senza l'utilizzo di solfiti o conservanti aggiunti. In un ambiente senza solfiti i lieviti fermentano più liberamente e producono un aroma fine e straordinario. I vini sono imbottigliati con una piccola aggiunta di solfiti, per conservare la massima genuinità del vino e il piacere del consumatore.

PRINCIPI VEGANI

Nei nostri vini non usiamo nessun derivato animale per mantenere un alto livello di purezza e naturalità. Lavoriamo e trattiamo le uve e il vino il meno possibile, così facendo garantiamo nei nostri vini genuinità, fragranza e identità.

ENERGIA PULITA

Sopra il tetto della cantina di produzione abbiamo installato 418 pannelli solari che ci forniscono il 100% dell'energia di cui abbiamo bisogno in cantina. Energia da fonti rinnovabili per un ambiente più pulito!

LIEVITI INDIGENI

Dopo anni di ricerca e sviluppo, abbiamo identificato nel podere Colvendrame a Refrontolo, nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, un nostro lievito indigeno selezionato, con il quale lasciamo fermentare i vini bianchi. La fermentazione dei vini rossi avviene sulle proprie bucce e per la vinificazione utilizziamo esclusivamente lieviti indigeni, con una fermentazione spontanea vera e propria.

Lieviti indigeni naturali per una massima espressione del nostro terroir.