

54 | IL CORRIERE VINICOLO N.20
15 Giugno 2020

SPECIALE **vinitaly**
2021

La carta dei vini "bio"

CORVEZZO - SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI

CORVEZZO WWW.CORVEZZO.IT

PROSECCO DOC TREVISO Extra dry



Vini biologici senza compromessi. Questa è la mission che noi di Corvezzo, cantina 100% bio certificata con una tradizione vitivinicola di oltre mezzo secolo, riusciamo a perseguire ogni giorno attraverso il nostro bagaglio di conoscenze legate alla delicata arte della viticoltura biologica. Il nostro know-how, acquisito in più di dieci anni di sperimentazione di tecniche agronomiche non convenzionali, ci ha reso leader di settore nella produzione di Prosecco biologico e Pinot grigio biologico per superficie bio vitata di proprietà. La cantina e il vigneto (54 ha) di famiglia sono situati nella provincia di Treviso, tra le Dolomiti e il mare, un luogo perfetto per la produzione di uve biologiche. Il Prosecco Doc bio Corvezzo esprime al meglio l'aromatizzabilità e la freschezza del vitigno di origine, con intenso naso di pera e marcati sentori di fiori di acacia. In bocca stupisce per la sua freschezza, che rimane comunque sempre ben bilanciata e avvolgente.

CUVÉE ROSÉ Extra dry

Vini biologici senza compromessi. Questa è la mission che noi di Corvezzo, cantina 100% bio certificata con una tradizione vitivinicola di oltre mezzo secolo, riusciamo a perseguire ogni giorno attraverso il nostro bagaglio di conoscenze legate alla delicata arte della viticoltura biologica. Il nostro know-how, acquisito in più di dieci anni di sperimentazione di tecniche agronomiche non convenzionali, ci ha reso leader di settore nella produzione di Prosecco biologico e Pinot grigio biologico per superficie bio vitata di proprietà. La cantina e il vigneto (54 ha) di famiglia sono situati nella provincia di Treviso, tra le Dolomiti e il mare, un luogo perfetto per la produzione di uve biologiche. Lo Spumante Rosé bio Corvezzo è un vino che presenta al naso eleganti note di frutti rossi. In bocca colpisce la sua freschezza e leggerezza, che lo rende il compagno ideale per un aperitivo estivo.



FRATELLI DA LOZZO WWW.DALOZZOVINI.IT

"NÈNO" PROSECCO DOC TREVISO BRUT MILLESIMATO Vino spumante



La Cantina Fratelli Da Lozzo viene fondata nel 2007 dai fratelli Andrea e Gaetano che, terminati gli studi, hanno deciso di intraprendere il loro percorso nel mondo vinicolo, convertendo negli anni i loro vigneti dalla coltivazione convenzionale al metodo biologico certificato. Concludere i vigneti con il metodo biologico significa in primo luogo salvaguardare la naturale fertilità del suolo e preservare la biodiversità nel rispetto dell'ecosistema, ciò consente di ottenere produzioni equilibrate di uve di alta qualità. La pressatura soffice delle uve raccolte a mano, la vinificazione in bianco in acciaio inox con fermentazione a temperatura controllata e una sapiente cura nella rifermentazione con metodo Charmat per minimo 40 giorni fanno il resto, traducendo l'impegno di un'intera annata in uno spumante di grande qualità e naturalità. Abbiamo voluto dedicare al nostro nonno materno il vino Prosecco Doc Treviso Brut millesimato chiamandolo Nèno, diminutivo dialettale del suo nome Nazzarano; è colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, il profumo delicato ed elegante con sentori di mela verde, frutta fresca e fiori d'acacia. Il sapore è armonico, fresco con sapidità e acidità equilibrate dal perlage fine e persistente, cremoso. Ideale per un brindisi in amicizia ma anche per festeggiare un'occasione speciale, indicato per aperitivi, crudo di mare, piatti delicati.
Regione di produzione: Veneto
Vitigno: 100% Glera
Gradazione alcolica: 11% vol.
Residuo zuccherino: 7 g/l.

TENUTA MARINO WWW.TENUTAMARINO.IT

"TERRA ASPRA" DOP MATERA PRIMITIVO 2013



La Tenuta Marino è ubicata all'interno del Parco Nazionale del Pollino a 500 mt di altitudine, condizioni favorevoli che conferiscono al vino determinate qualità. Da anni l'azienda adotta il metodo di agricoltura "biologica". Il Terra Aspra Primitivo, affinato per 3 anni in botti di rovere e 2 anni in bottiglia, si presenta con un colore rosso granato, sensazioni al naso di carruba, liquirizia e cuoio; palato fruttato e di confettura, buona acidità con finale persistente. Nel 2019 viene premiato con la medaglia d'oro al Concorso Mondiale di Bruxelles oltre ad altri riconoscimenti ottenuti nel corso dell'anno.



"TERRA ASPRA" AGLIANICO IGP BASILICATA 2013



La Tenuta Marino è ubicata all'interno del Parco Nazionale del Pollino a 500 mt di altitudine, condizioni favorevoli che conferiscono al vino determinate qualità. Da anni l'azienda adotta il metodo di agricoltura "biologica". Terra Aspra Aglianico, titolare di numerosi riconoscimenti tra i quali la medaglia d'oro alla Mostra Nazionale Vini di Prammagione, è un vino dal colore limpido, rosso rubino intenso dai riflessi granati, al palato molto avvolgente e ampio, morbido, poco fresco e molto tannico. Finale molto lungo e distinto, un grande vino fermo con potenziale di lungo invecchiamento.



PERLAGE WWW.PERLAGEWINES.COM

"CANAH" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Brut

Perlage cantina biologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg fin dal 1985. Azienda a conduzione familiare, nasce e cresce nel cuore in un territorio - oggi patrimonio Unesco - ricco di storia, cultura e bellezza. L'attenzione di Perlage alla sostenibilità in viticoltura abbraccia l'intero processo produttivo, dalla scelta del terreno più adatto, sino alla vendita del vino al cliente finale. Partendo da un vigneto sano e gestito in maniera accorta, con una costante presenza sul campo di tecnici e viticoltori specializzati, si ottengono importanti risultati anche in cantina, dalla riduzione di solforosa nei vini alla particolare attenzione per il mondo vegano. "Canah" Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è ottenuto dalla migliore selezione di uve Glera, coltivate sulle suggestive colline di Refrontolo. È un brut moderno, dai profumi fruttati, eleganti, dal gusto armonico e persistente. Piacevolmente sapido, floreale con spiccate note di agrumi e meli verde. Ottimo come aperitivo e come vino da tutto pasto, accompagna egregiamente antipasti e primi piatti di frutti di mare.
Vitigno: 100% Glera
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Residuo zuccherino: 10 g/l



"COL DI MANZA" VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO Extra Dry



Perlage è l'azienda dell'area del Prosecco Superiore Docg con la più lunga esperienza nel biologico, ha fatto del rispetto per l'ambiente e per il territorio, per il vino e per il consumatore la sua mission; ora il nuovo statuto la conferma anche Società Benefit. Realtà sempre in fermento per cogliere nuove ed inesplorate innovazioni, ma indissolubilmente legata alle tradizioni. Oltre ai vini biologici, Perlage dal 2004 si dedica anche ai vini biodinamici. "Col di Manza" è un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato-Extra Dry. È un vino unico, ottenuto proprio da uve coltivate seguendo i metodi biodinamici. I grappoli utilizzati per la produzione sono selezionati e provengono da un vigneto posto sulle soleggiate colline di Farra di Soligo, nel cuore del Prosecco Superiore Docg. "Col di Manza" rappresenta la quintessenza della superiorità, racchiude la magia dell'atmosfera collinare e la qualità di un prodotto strettamente legato alla sua terra natia. Il risultato di queste attenzioni è uno spumante intenso, minerale, dai profumi floreali, con un dolce sentore di pesca e glicine bianco.
Vitigno: 100% Glera
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Residuo zuccherino: 17 g/l