

L'Azienda Agricola "La Grazia" nasce dalla famiglia Oberti per unire amore e passione per il vino ad un profondo attaccamento al territorio.

Piccole produzioni di una viticoltura di montagna che si può definire unica ed eroica.

Il nostro obiettivo? L'INNOVAZIONE nella TRADIZIONE.

INNOVAZIONE è, ad esempio, la sfida di produrre vino bianco fermo e spumante metodo classico con uve derivanti dalla sponda orobica della valle, da sempre considerata meno vocata per la vinificazione ma ad oggi molto interessante per via delle mutate condizioni climatiche.

Altro aspetto riguarda soluzioni green come la sperimentazione di vitigni Piwi, resistenti alle principali malattie fungine della vite, che equivale a zero trattamenti.

TRADIZIONE è in primis la valorizzazione dell'uvaggio principe della Valtellina, il Nebbiolo (in Valtellina chiamato Chiavennasca), attraverso la produzione dei grandi vini classici valtellinesi, uno su tutti lo Sforzato. È anche salvaguardia degli antichi vigneti terrazzati ultracentenari e recupero degli incolti, con rifacimento dei tipici muri a secco, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Importantissimo ricordare a questo proposito l'Archetto valtellinese, tramandato da generazioni, che altro non è che una forma di allevamento della vite. È proprio questo archetto che permette alla pianta di vivere per lunghi anni poiché diciamo, andare a reimpiantare vigneti nuovi su dei piccoli terrazzini stretti e impervi come i nostri è davvero faticoso. Il lavoro è tutto manuale e senza possibilità di meccanizzare nulla, ecco perché VITICOLTURA EROICA.