

COS'È IL VINO NATURALE

QUEL CHE DÁ LA NATURA, TUTTA LA VITA DURA!

Significa rispettare la vita. La vita della terra, della vite, dell'uva. Per questo, no all'utilizzo di molecole sintetiche. Il nostro scopo è quello di tutelare i vini sani, che esprimono il loro territorio e la loro annata. Non pretendiamo di ottenere il gusto migliore, ma semplicemente il nostro, per dei vini vivi e digeribili la cui produzione non è soggetta alla moda del momento ma solo alla natura.

L'IMPEGNO DEL VIGNAIOLO PER UN VINO NATURALE

Etica e fondamenti

I vignaioli che non vogliono o non possono assumersi tale impegno non sono tenuti a partecipare a Vini di Vignaioli. Lo scopo di Vini di Vignaioli è raggiungere un ideale: elaborare dei vini naturali, ossia privi di additivi (fattori produttivi) aggiunti. I vignaioli che partecipano a Vini di Vignaioli si impegnano a mettere in pratica tale volontà. I vignaioli di Vini di Vignaioli dicono quello che fanno e fanno quello che dicono su tutto il processo di elaborazione del vino, dalla coltivazione all'imbottigliamento, passando per la vinificazione.

Pratica

Le pratiche di coltivazione rispettano obbligatoriamente i principi dell'agricoltura biologica o biodinamica. La vendemmia è manuale. La vinificazione si realizza esclusivamente attraverso lieviti indigeni. Non si apportano volontariamente modifiche alla costituzione originale dell'uva, quindi non si ricorre a tecniche fisiche brutali e traumatiche (osmosi inversa, filtrazione tangenziale, pastorizzazione rapida, termovinificazione, ecc.). Non viene aggiunto alcun fattore produttivo, con l'unica eccezione della solforosa. Un vino Naturale conterrà quindi una quantità minima o nulla di solfiti aggiunti, nella misura di (dose di anidride solforosa totale in seguito all'imbottigliamento) Questa dichiarazione va fatta con il massimo di onestà.

per i rossi : da 0 (o tracce naturali) a un massimo di 50 mg/l (laddove l'UE autorizza fino a 150 mg/l);

per i bianchi: da 0 (o tracce naturali) a un massimo di 60 mg/l (laddove l'UE autorizza fino a 200 e 400 mg/l);

per i mosci ed i vini contenenti + di 5 gr/l di zuccheri residui un massimo di 100 mg/l.