

METODO "AGRICOLTURA DELLA LUCE E DEL CARBONIO"

E' il metodo agronomico promosso ed applicato dai vari collaboratori della Vini di Luce che si fonda sull'applicazione in campo di tecniche agronomiche frutto di ricerche e conoscenze che derivano dall'osservazione dell'equilibrio naturale della foresta e che sono sviluppate da vari ricercatori Italiani ed esteri.

“La foresta cresce grazie alla luce ed al carbonio naturale senza l'intervento dell'uomo”

Riportare la luce e il carbonio nel vigneto

Questo è l'obiettivo principale del metodo che garantisce:

piante più resistenti alle malattie

maggior qualità delle uve

rispetto dell'ambiente naturale agricolo

maggior espressione di territorio.

*assenza di residui di pesticidi sulle uve

METODO DELL'ALCHIMISTA CONSAPEVOLE

La trasformazione dell'uva in vino è uno straordinario processo naturale, ma senza l'uomo non potrebbe avvenire.

Fare vino è accompagnare il processo di trasformazione dell'uva in vino, cercando di interagire con esso senza influenzarlo troppo, ma assicurandosi che tutto avvenga secondo un delicato , giusto equilibrio.

Intervenire solo quando è necessario , capendo i tempi e i modi per farlo o , meglio ancora Evitare di intervenire, assumendosi gli eventuali rischi ed errori sapendo però che alcuni tra i più gradi vini sono stati generati da errori enologici.

Scegliere la giusta epoca di vendemmia a seconda del prodotto, il momento del travaso, della svinatura, del giusto taglio.....

Questo è il delicato compito dell'enologo, consapevole di ciò che fa , perchè tutto viene trasmesso al vino e a chi lo beve.

I collaboratori della Vini di Luce applicano questa procedura enologica che si traduce in:

esclusione o riduzione dei trattamenti enologici di cantina.

*assenza di residui di pesticidi nei vini.

produzione di vini vibranti , che trasmettono l'informazione e l'energia della natura e di
chi li ha
prodotti.

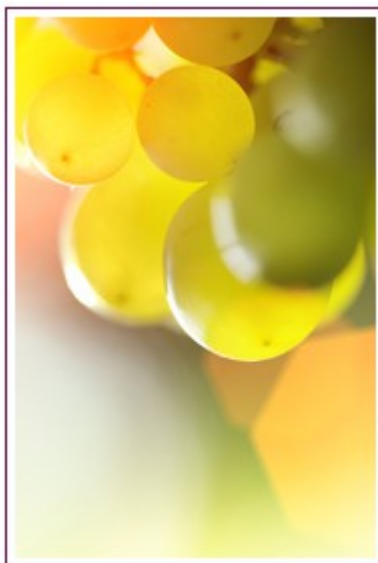
Per garantire la maggior trasparenza possibile al consumatore finale, i vini che hanno i requisiti sopra descritti saranno affrancati dal marchio di qualità DIVINIDILUCE :



L'INFORMAZIONE E L'ENERGIA DI UN TERRITORIO"

*secondo l'interpretazione della normativa in vigore applicata sul biologico (LMR < di 0,01 mg/kg; D.M. n. 20804 del 23/12/2010).

Filosofia



Lavorare con passione, con il cuore che canta l'intenzione di fare bene, di fare meglio.

Lavorare rispettando la Natura, con la sua esigenza di unicità infinite.

Lavorare garantendo a ciascun viticoltore la propria personalità, rimarcandola anzi, come segno di sé.

Palati raffinati, apprezzano le annate irripetibili.

I vini, forti della luce del sole e della naturalità dei trattamenti, veicolano potenti informazioni, vibrano emozionandoci in modo irripetibile.

Sono Vini di Luce, figli di un sapere antico, che va solo ricordato.

Ri-cor-dare, è ridare cuore alle cose, è reminiscenza di chi siamo, è rispetto, è amore, per sé, per gli altri, per la Natura.

Questo il vino lo sa, questo la terra lo sa.

Noi, insieme, torneremo a scoprire l'autenticità di questo sapere, assaporando infine, il piacere di bere il prodotto delle nostre buone intenzioni.

Sarà un viaggio...che sia buono!