

# LA VOLPE E L'UVA

Critical Wine 2017

V EDIZIONE

27/28 Maggio 2017

Siamo giunti alla quinta edizione della critical wine brianzola **La Volpe e l'Uva**.

I protagonisti ancora una volta sono i piccoli produttori, coloro che difendono il proprio territorio praticando un'agricoltura di qualità attenta alla tutela del lavoro e dell'ambiente. E i piccoli produttori, in Italia, non sono solo tanti, ma anche molto bravi.

Sviluppano coltivazioni legate alla storia locale (vitigni autoctoni), trasformano l'ambiente in modo sostenibile (prediligono agricolture naturali, biologiche, biodinamiche, etc.), rilanciano e rinnovano le migliori tradizioni sia fra le viti che in cantina, e innovano quando è il caso di farlo (ad esempio cercando di ridurre i solfiti, i concimi e la parte chimica di tutti i processi in campo).

Fanno tutto ciò gran parte delle volte senza ricevere finanziamenti, accollandosi i rischi e i costi delle proprie scelte, esaltando la produzione vinicola nostrana.

Valorizzare questa realtà, che sempre più sta crescendo in Italia, significa anche valorizzare un modello possibile di politica, cultura e società opposto a quello che il sistema capitalistico promuove.

Prendere consapevolezza delle conseguenze a cui portano i nostri consumi è una decisione sempre più importante: riguarda la nostra salute, il nostro ambiente, il lavoro nostro e delle persone che ci circondano.



Il nostro evento, che si svolge annualmente, si pone l'obiettivo di lanciare un sasso che ci smuova nelle decisioni quotidiane, per mostrare cosa, ma soprattutto chi dovrebbe stare dietro ad un consumo sostenibile e che invece viene sostituito da grande distribuzione, produzione intensiva, perdita di biodiversità.

Per questo motivo cerchiamo ogni anno di offrire a chi crede nella validità di questo percorso qualità, diversità e umanità.

Ogni anno cerchiamo di allargare la cartina geografica delle provenienze dei nostri produttori, per far conoscere nuove realtà che incontriamo nella nostra costante ricerca, ma anche grandi certezze che abbiamo in chi ci segue ormai da anni.

Siamo arrivati così a dieci regioni rappresentate.

Indubbiamente possiamo affermare che La Volpe e l'Uva è cresciuta nei numeri di produttori e di partecipanti, allo stesso tempo però vogliamo dar valore ai rapporti, preservando una dimensione di "intimità" che, attraverso un dialogo diretto con il produttore, permetta di capire la storia nascosta in ogni sorso di vino.

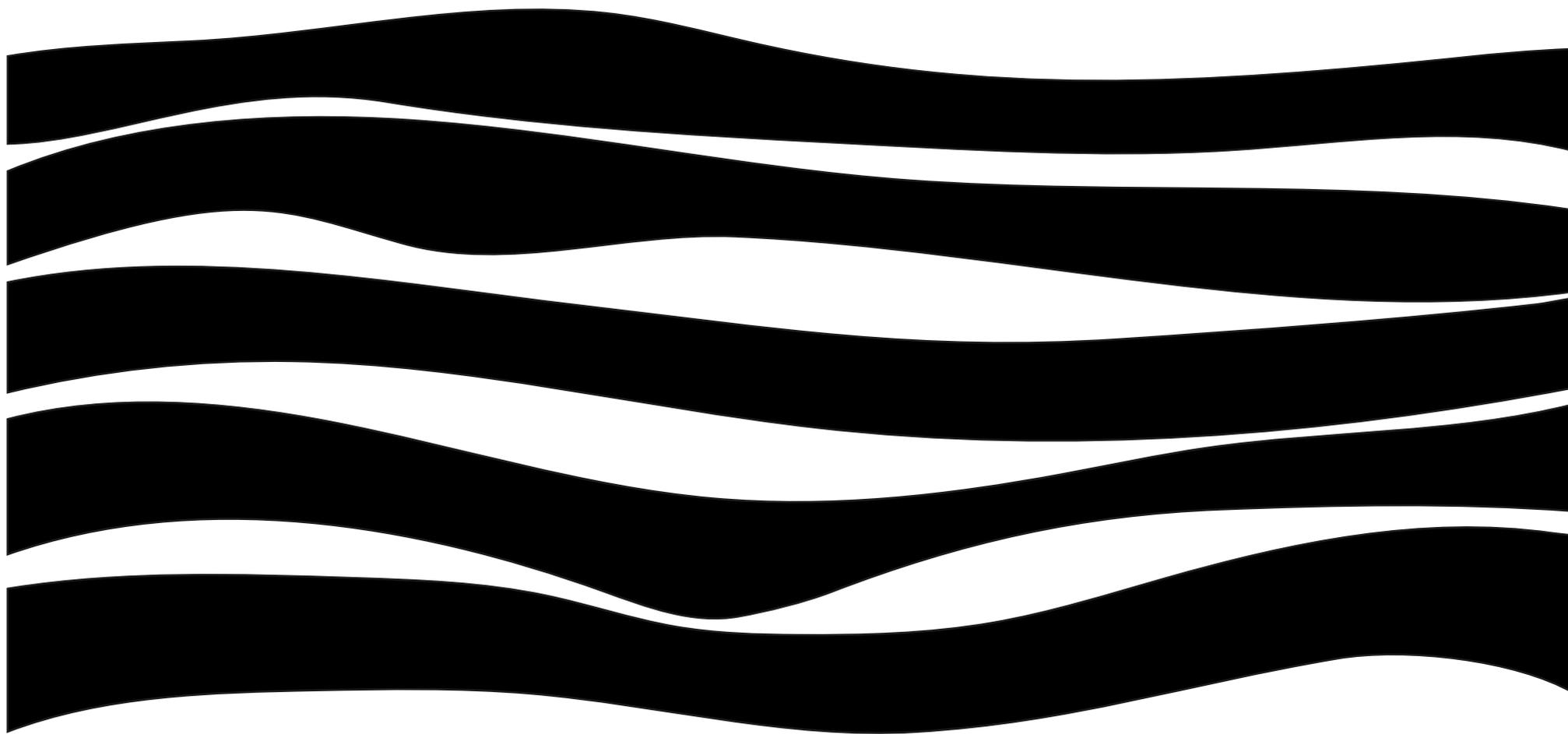
Con questo spirito e guardando alle prossime edizioni, l'obiettivo che ci diamo per il 2018 è la riscoperta di un altro grande prodotto sempre più bistrattato, deturpato e svenduto: l'olio d'oliva.

Pensare che in Italia ci sono produttori che spesso decidono di lasciare le olive sugli alberi perché tanto non arriverebbero a coprire i costi di produzione ci rattrista molto.

Riscopriamo e diamo il giusto valore all'ingrediente fondamentale della nostra dieta quotidiana.

Vi invitiamo da subito all'edizione dell'anno prossimo, che speriamo possa diventare "La volpe, l'Uva e l'Oliva".

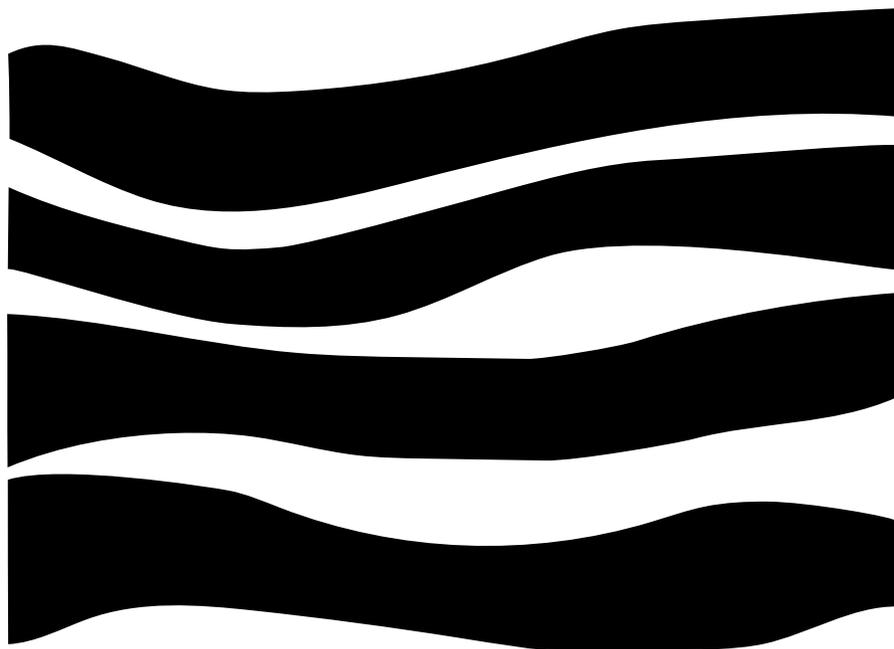
I PRODUTTORI



# AZIENDA AGROBIOLOGICA VITIVINICOLA AGRITURISMO AURORA

*“La qualità in armonia con la natura.*

*Produce soprattutto vino; in realtà non è che lo produce lo sa fare, bene, dando la giusta rilevanza ai vari elementi che lo compongono: la terra, la vigna, la luna e il sole, il vento e la pioggia, il lavoro dell'uomo”*



Aurora sorge, proprio come un'alba, dai sogni di alcuni giovani amici che alla fine degli anni '70 vedono nella "terra" il loro futuro. Una scelta insieme di vita e di lavoro, di qualità e di coerenza all'insegna del rispetto per la natura. Ora, dopo quasi 40 anni, Aurora è al tempo stesso punto di riferimento e momento di partenza per nuove sfide. Oggi parlare di coltivazioni biologiche, di prodotti naturali, di biodinamica sembra quasi una moda. Sono idee che Aurora ha da sempre praticato; i risultati, etici ma non solo, sono molto positivi e spingono a proseguire nella stessa direzione perché l'unica via possibile è solo quella della qualità sostenibile: buono, anzi ottimo, ma genuino. Oggi Aurora ha trentadue ettari di terreno: dieci di vigneto, due di uliveto, uno di frutta, soprattutto albicocche, cinque di seminativo ed il resto sono boschi ed i caratteristici "calanchi".

## **VINI PRODOTTI.**

FALERIO DOP (Trebbiano, Passerina, Pecorino)

ROSSO PICENO DOP (Montepulciano, Sangiovese, Cabernet)

ROSSO PICENO SUPERIORE DOP (Montepulciano, Sangiovese)

FIOBBO – Offida pecorino DOP (Pecorino)

MARCHE ROSATO IGP (Ciliegiolo)

BARRICADIERO – Offida rosso DOP (Montepulciano)

## **NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.**

52000 all'anno

**INDIRIZZO**• Contrada Ciafone, 98  
Zona Santa Maria in Carro, Offida  
(AP) - MARCHE

**E-MAIL**• [enrico@viniaurora.it](mailto:enrico@viniaurora.it)

**SITO INTERNET**• [www.viniaurora.it](http://www.viniaurora.it)

# AZ. AGRICOLA IL BOSSETO

*“Bevete solo vino buono!”*



Azienda Vitivinicola biologica, anche se non certificata, dove prima del profitto si pensa alla salute di chi lavora in vigna e di chi consumerà il vino!

## VINI PRODOTTI

Moscato Passito  
Moscato  
Nascetta  
Roris  
Dolcetto D'Alba  
Dolcetto B8

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE

18000 all'anno

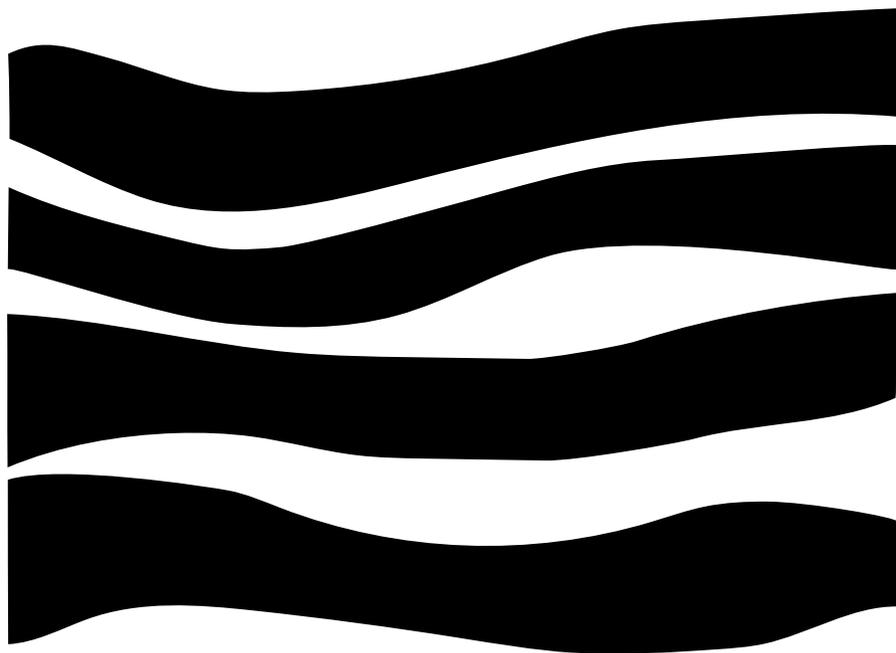
**INDIRIZZO** - via Bossania, 8 Trezzo  
Tinella (CN) – Piemonte

**E-MAIL** - pierluigi@ilbosseto.it

**SITO INTERNET** - [www.ilbosseto.it](http://www.ilbosseto.it)

# AZIENDA AGRICOLA PIATTI ANTONELLA

*“La nostra ambizione è quella di poter ricavare un reddito svolgendo un mestiere che ci piace. L’ambizione comprende il fatto di essere agricoltori capaci di ridurre al minimo gli impatti negativi nei confronti dell’ambiente nel rispetto di una corretta condotta agronomica ed enologica”*



L’azienda agricola Piatti Antonella è un’azienda a conduzione familiare nata nell’anno duemila. La produzione principale sin dall’inizio è stata quella viticola: le uve venivano conferite alla locale cantina sociale. Dal 2006 le uve vengono trasformate e vinificate presso la propria cantina realizzata in Mazzè. La superficie agricola aziendale è composta prevalentemente da vigneti, affiancati da terreni adibiti ad una piccola produzione di nocciole, frutta e bosco ceduo. L’intera produzione agricola viene gestita utilizzando metodi di coltivazione biologica. La trasformazione enologica avviene secondo metodi biologici ponendo la massima attenzione e cura affinché il contenuto finale di solfiti in bottiglia sia il minimo indispensabile e il vino ottenuto rispetti al massimo le caratteristiche originarie delle uve di provenienza, oltreché i limiti previsti dalla legge. Vengono trasformate solo uve prodotte in azienda.

## **VINI PRODOTTI-**

FALAVOSPA - Erbaluce di Caluso docg (erbaluce 100%)

TARAMOT - Erbaluce di Caluso spumante docg metodo classico brut (vino base 100% erbaluce)

NA STISA - Vino ottenuto da uve appassite (vitigno erbaluce 100%)

GNEPOC - Canavese Rosso doc (uvaggio barbera, bonarda piemontese, freisa, uva rara, neretti, merlot)

VIN DAL SINDIC - Canavese Nebbiolo doc (85% nebbiolo, 15% chatus e uva rara)

**NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE  
PRODOTTE-**

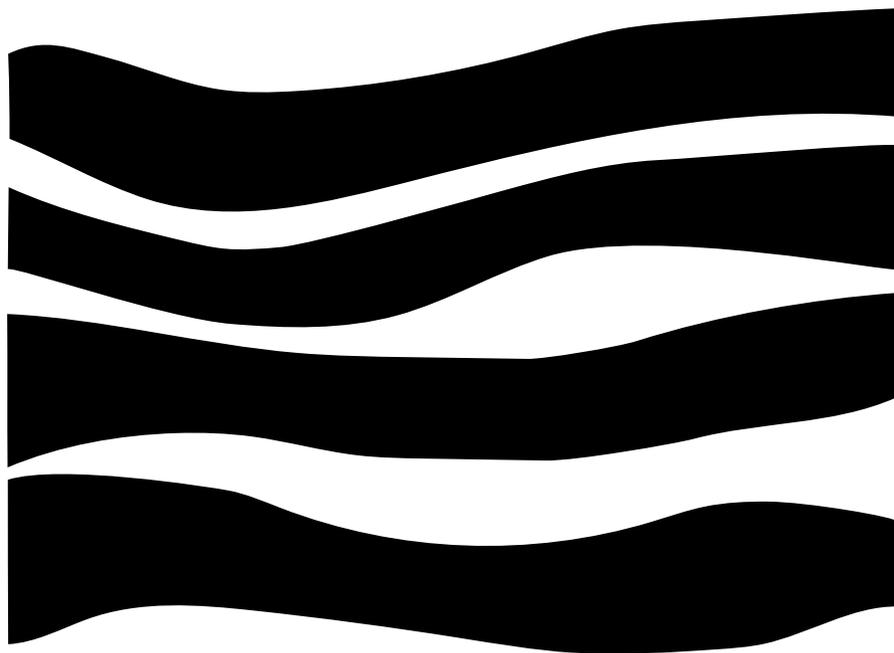
11000 all’anno

**INDIRIZZO-** via Municipio 19,  
10035 Mazzè (TO) – Piemonte

**E-MAIL-** [piatti2002@alice.it](mailto:piatti2002@alice.it)

# AZIENDA AGRICOLA SELVA PIETRO

*“Dare un’identità ai prodotti che creo pensando alla storia e al territorio dove sono cresciuto. Prendersi la responsabilità di continuare a coltivare uva in Valtellina”*



L’azienda è gestita interamente dal sottoscritto; mi occupo dell’attività vitivinicola e coltivo uve su un totale di 1,5 Ha nel comune di Castione che dista 5 km da Sondrio. I vigneti sono situati nelle seguenti zone di produzione: Rosso di Valtellina DOC, Valtellina Superiore DOCG e Valtellina Superiore DOCG sottozona Sassella.

Sono tutti vigneti storici composti dal 90% dalla Chiavennasca/ Nebbiolo, 5% Rossola e 5% Pignola. L’uva che produco ha indirizzi finali: un 30% viene conferito ad un’altra azienda della zona, mentre il restante 70% viene vinificato proprio nella mia sede aziendale.

## VINI PRODOTTI.

DOSSO DEL CUCULO DOC – Rosso di Valtellina  
COSTIERA DELLE CICALI DOCG – Valtellina Superiore  
RISERVA DOCG – Valtellina superiore  
SASSELLA RISERVA DOCG – Valtellina Superiore  
LIBELLULA IGT – Rosato  
SELVATICO IGT – Rosso  
CICOGNA DOCG - Sfursat

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

2000

**INDIRIZZO**• via Vendolo, 32  
Castione Andevenno (SO) -  
Lombardia

**E-MAIL**• [selvapietro@gmail.com](mailto:selvapietro@gmail.com)

# CANTINA BIO NATURA

*“Rispetto della vigna, rispetto del vino, rispetto dell’uomo”*

L'azienda Cantina Bio Natura si trova in Trentino, sulla punta Nord del Lago di Garda. Nel paese rurale di Tenno (428 mt) affacciato sopra Riva del Garda.

Produzione di vini naturali da proprie uve biologiche certificate. Potatura in vigna con metodo di rispetto dei flussi linfatici, Simonit&Sirch, appreso con il conseguimento del diploma di potatura della vite DUTE Università Bordeaux. Solo uve selezionatissime manualmente vengono raccolte perfettamente mature. In cantina utilizzo solo di dosi minimali di solfiti

Tutti i nostri vini non sono filtrati. Il Muller Thurgau e il Pinot Grigio sono macerati sulle bucce a volte anche oltre 1 mese.

I vini hanno anche la certificazione VeganOk.

## VINI PRODOTTI.

Pinot Nero Igt Vigneti delle Dolomiti  
Pinot Grigio Igt Vigneti delle Dolomiti  
Muller Thurgau Igt Vigneti delle Dolomiti  
Schiava Gentile Igt Vigneti delle Dolomiti

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

4500 all'anno

**INDIRIZZO**· via dei laghi 53 Tenno  
Trentino A.A.

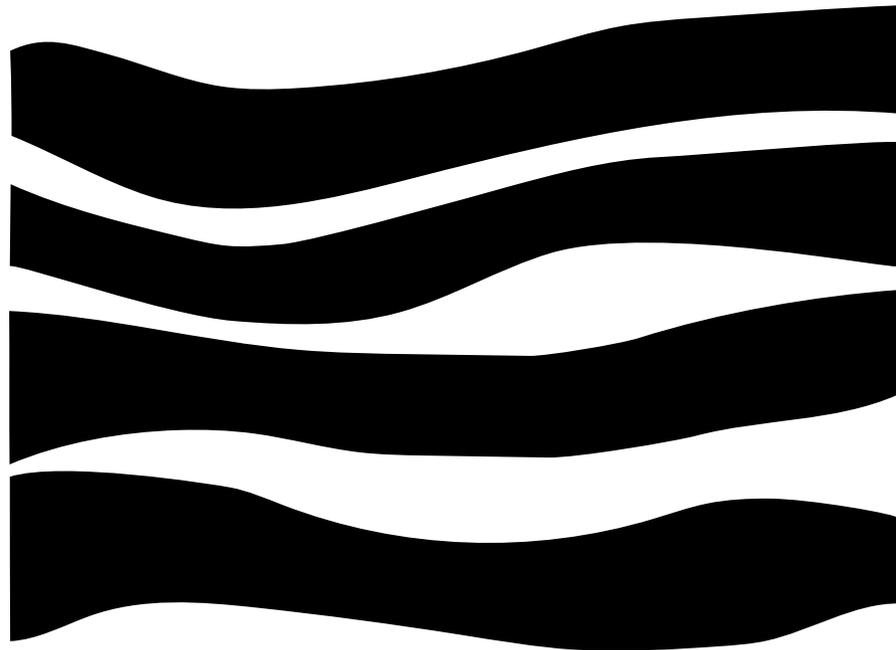
**E-MAIL**·  
cantinabionatura@gmail.com

**SITO INTERNET**·  
www.cantinabionatura.it

# CANTINA FRASCA

*“Io vengo dalla campagna, dove si ha la possibilità di coltivare ogni cosa e non si ha bisogno di uscire e ammazzarsi per trovare un lavoro o del denaro: tu puoi mangiare, lavarti, costruirti di tutto, dalla casa a un paio di scarpe... a me piace fare il contadino”*

*(Ziggy Marley)*



Tutto ebbe inizio in contemporanea con la prima guerra mondiale. Il mio bisnonno venne arruolato in una nave militare italiana, direzione America. Stette lì 3 anni e proprio grazie a questi sacrifici, il padre gli poté comprare un bell'appezzamento terriero : “Cava ra Ruta “. Altri scompigli arrivarono con la seconda guerra mondiale. Negli anni '40 mio nonno si sposò con una bella e giovane donna, proveniente da una modesta famiglia di viticoltori. Si aprirono così le danze, dando vita alla Cantina Frasca. Dai tempi che furono, ad oggi lavoriamo con metodi tradizionali, seguendo il ritmo della natura e le fasi lunari. Inoltre l'eliminazione del tappo in sughero sconvolge l'immaginario e ravviva l'odorato e il gusto. Nel 2008 mio padre decide di investire sulla “tecnologia enologica”, costruendo così una nuova sede che sarà ultimata il prossimo settembre.

## VINI PRODOTTI-

Nero d'Avola in purezza Rosso e Rosato

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE-

inizieremo ad imbottigliare da  
Settembre

**INDIRIZZO-** Contrada San Filippo,  
Modica (RG) - Sicilia

**E-MAIL-**  
aziendaagricolafrasca  
@gmail.com

# CASCINA SANT'UBALDO

*“Tradizione e innovazione unite a passione e competenza”*



Risalgono alla seconda metà dell'ottocento le prime notizie dell'attività vitivinicola dell'azienda.

I vigneti impiantati a Moirano in zona collinare a circa 380 metri s.l.m, su terreni calcarei, argillosi, ben ventilati ed esposti a sud. sud-ovest, conferiscono ai vini della Cascina Sant'Ubaldo grande eleganza e raffinatezza. Pur contando sull'ausilio di nuove tecnologie, le lavorazioni sono ancora eseguite manualmente, alla costante ricerca di quell'unione tra tradizione e innovazione, passione e competenza che da sempre ha ispirato l'attività di Domenico Botto, storico titolare della Cascina oltre che rispettoso interprete dei vini della propria zona: il Brachetto e il Dolcetto. La Cascina Sant'Ubaldo è oggi guidata da Fernanda, moglie di Domenico, che prosegue la produzione di tutti quei vini cioè che hanno reso la Cascina Sant'Ubaldo una realtà importante – allo stesso tempo autentica ed originale – del proprio territorio.

## VINI PRODOTTI.

Brachetto D'Acqui DOCG (Brachetto)  
Dolcetto D'Acqui DOC (Dolcetto)  
Dolcetto D'Acqui DOC Superiore (Dolcetto)  
Albarossa DOC (Albarossa)  
Bric Brac (Brachetto secco)  
Amistà (Dolcetto, Brachetto)

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

20000 all'anno

**INDIRIZZO**• Reg. Botti, 26 Acqui Terme (AL) - Piemonte

**E-MAIL**•  
cascina.santubaldo@libero.it

**SITO INTERNET**•  
www.cascinasantubaldo.it

# CLAUDIO MARCONI

*“Prodotti di qualità a prezzi accessibili”*

Nel 2003 ho acquistato una piccola azienda agricola nell'alta collina forlivese e da allora mi dedico alla coltivazione dei terreni. L'azienda è situata nel comune di Predappio, ad un'altitudine compresa tra i 450 e i 500 m, su terreni tendenzialmente sciolti. Oltre a 10 Ha di bosco, comprende 2,5 Ha di vigneto, 0,5 Ha di oliveto e 0,5 Ha di orto. Il vigneto è impiantato con vitigni sia locali (sangiovese, albana, trebbiano), sia internazionali (chardonnay e sauvignon blanc). Eseguo personalmente tutti i lavori sia in azienda che in cantina ricoprendo, a seconda dei giorni, il ruolo di agronomo, enologo o operaio agricolo. Per la commercializzazione, oltre alla vendita in azienda, mi affido alla rete delle critical wine e dei mercatini nei quali i piccoli produttori possono effettuare la vendita diretta al pubblico.

## VINI PRODOTTI.

BACCANELLO – sangiovese in purezza

RABELLO – albana , trabbiano, chardonnay

APPIO – sauvignon blanc in purezza

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

6000 all'anno

**INDIRIZZO**• via Montemirabello, 25 Predappio (FC) – Emilia Romagna

**E-MAIL**•  
marconiclaudio56@gmail.com

# COMUNE URUPIA

I vini vengono commercializzati dalla Soc. Coop. La Petrosa, cooperativa di braccianti della quale fanno parte tutte le comunarde (attualmente 8).

*“Principi costitutivi della Comune - nata come laboratorio di alternative concrete al modello sociale dominante - sono la proprietà collettiva dei beni e l’unanimità delle decisioni. La cura dei terreni e la trasformazione dei prodotti non sono garantite per scelta da nessun marchio, ma solo dalla trasparenza delle pratiche adottate e dal rapporto diretto con le persone”*

La Cooperativa La Petrosa è gestita dalle comunarde di Urupia, un progetto libertario che dal '95 unisce nell'Alto Salento uomini e donne di diverse lingue e culture.

## VINI PRODOTTI.

MOMO, primitivo 100%, vendemmia 2015

LAURU, negroamaro di solito in purezza (col 30% di Montepulciano nella produzione del 2015)

SOLARE, 60% malvasia nera, 40% negroamaro, vendemmia 2015

HEINZ, bianco, vendemmia 2016, chardonnay 100%

POPPITU, rosato, vendemmia 2016, negroamaro 100%

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

12000/15000 bottiglie più  
5/6000 litri di vino sfuso all'anno

**INDIRIZZO**· Contrada Cistonaro 1,  
Francavilla Fontana (BR) - Puglia

**E-MAIL**· [la.petrosa@gmail.com](mailto:la.petrosa@gmail.com)  
[comune.urupia@gmail.com](mailto:comune.urupia@gmail.com)

**SITO INTERNET**·  
[urupia.wordpress.com](http://urupia.wordpress.com)

# GENUINA

*“Ge nu ì na: aggettivo, inalterato negli elementi costitutivi originari o naturali, autentico, schietto; proveniente da fonte sicura...e perciò corrispondente a verità!”*

Genuina è un progetto di rete ancora informale ideato da un gruppo di giovani produttori, artigiani e artisti siciliani con l'obiettivo comune di promuovere i prodotti naturali, le arti, i mestieri ed il territorio attraverso la realizzazione di eventi, aperitivi e mercatini. La biodiversità sicula si ritrova nei prodotti e negli oggetti che realizziamo, dallo zafferano al cioccolato di modica, dalle farine di grani antichi agli occhiali in legno desueto e molto altro ancora.

**INDIRIZZO**· Siracusa, SICILIA

**E-MAIL**·  
genuinatuttolanno@gmail.com

**SITO INTERNET**·  
pagina fb “Genuina”

# ISIYA

*“Cura del territorio, passione, sostenibilità.*

*L'azienda vitivinicola Isiya da quasi 20 anni, grazie al lavoro di tutta la famiglia Cibonfa, sta recuperando vigneti che diversamente sarebbero stati destinati all'abbandono”*

Situata ad Exilles, lungo tutto il versante a solatio, presso l'imponente fortezza sabauda, coltiva vigneti a bacca rossa tra i più alti d'Europa. Attualmente, a causa delle notevoli pendenze e dei terrazzamenti, le lavorazioni vengono ancora effettuate con le tecniche tradizionali, e quindi manualmente. Poiché le viti crescono tra rocce e muretti in pietra che immagazzinano il calore diurno per poi restituirlo durante le ore notturne, il vino che se ne ricava risulta particolarmente profumato e ricco di sapori particolari. Infine dal 2010 si produce il famoso Vino del Ghiaccio, che necessita di temperature particolarmente basse per poter essere vinificato. La vinificazione e l'imbottigliamento vengono effettuati presso la cantina della Comunità Montana posta in località Maddalena a Chiomonte, e gestita dalla società cooperativa Clarea, che attualmente si trova all'interno del presidio delle forze dell'ordine del cantiere della TAV.

## **VINI PRODOTTI.**

AVANÀ DOC VALSUSA (Avanà 100%)

BARBAROUX (Grisa roussa, Avanà)

BLAN D'ISIYA (Baratuciat e altre uve bianche)

LA COTA (Avanà, Barbera, Biquet, Neretta)

VINO DEL GHIACCIO

**NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE  
PRODOTTE.**

5000 all'anno

**INDIRIZZO**• via Chatellard, 7  
Exilles (TO) - Piemonte

**E-MAIL**•  
aziendaagricolaisiya@live.it

# PREGGIO SOC. AGRICOLA

*“Imparare e imparare, mantenendosi nell’ambito della semplicità”*

Una minuscola azienda agricola biologica sulle colline tra Umbertide e il Trasimeno. Produciamo vino, olio e miele. Siamo piombati qui per caso dalla Lombardia, avendo in mente tutt’altro. Ci siamo incautamente entusiasmato all’idea di “farci contadini”. Ci siamo accorti che agricoltura non è solo fatica (quella c’è, e non ce l’aspettavamo così reale), ma molta, moltissima burocrazia, di quella che ti fa fischiare la testa perchè non si capisce nulla. Ma restiamo convinti di abitare nel posto più bello del mondo e di essere molto fortunati (nonostante l’impegno fisico ed economico). Essendo totalmente digiuni di agricoltura e assolutamente orientati al biologico stiamo imparando intanto che facciamo. Ogni tanto commettiamo degli errori, a volte li ripetiamo, ma cerchiamo di cogliere ogni opportunità per imparare. L’idea è di restare nel mondo delle cose semplici, quindi vini naturali e un ambiente in cui le api possano prosperare.

## VINI PRODOTTI.

DELÈLENA – grechetto

DELÈLENA – sangiovese

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

5000 all’anno

**INDIRIZZO**· Case sparse di Preggio, 147 Umbertide (PG) - Umbria

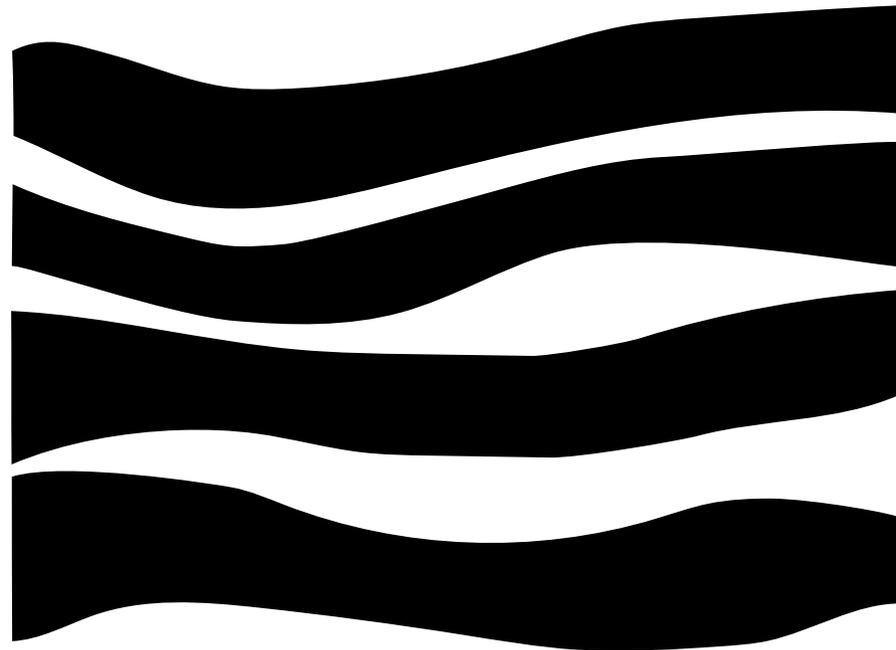
**E-MAIL**· elena@preggio.it

**SITO INTERNET**· [www.preggio.it](http://www.preggio.it)

# QUITA&MURG E CASCINA BUIA / IL VINO E LE ROSE

Questi due hanno deciso di iniziare un'avventura insieme e tra poco usciranno con l'etichetta "Il vino e le rose".  
Per ora li teniamo separati, ma insieme.

*"Diritto di classe al bere bene!  
E al mangiare pure!"*



Quita&Murg li conosciamo: un'amicizia nata nelle lotte operaie della ex Maflow ha portato alla ricerca di una nuova forma di reddito e di produzione. Nonostante le origini pugliesi, l'incontro con un vignaiolo di Sizzano, nel novarese, le conoscenze base di vinificazione apprese in giovane età e l'approfondimento delle migliori tecniche successivamente, hanno portato alla nascita dell'avventura dell'azienda vitivinicola. Cascina buia nasce come un'opportunità di sperimentare un modello di vita al quale molti giovani oggi si stanno avvicinando, dove una bella vigna e un piccolo allevamento possano essere espressione del territorio e una spinta verso un'economia locale, dove i grandi ideali di sostenibilità, sovranità alimentare, decrescita possano trovare concretizzazione nell'infinita semplicità di un orto variegato e gallinelle in libertà, dove la necessità di spazi e attività culturali trovi conforto in un ampio salone e nei prati verdi intorno alla cascina. Dove gli scambi siano veramente umani.

## VINI PRODOTTI.

ORIUNDO (Buia) – barbera  
AMORE E PSICHE (Quita&Murg) – nebbiolo  
ECSTASI – (Quita&Murg) – Barbera del Monferrato  
BACCANALE (Quita&Murg) – nebbiolo e barbera

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

6000 all'anno

**INDIRIZZO.** Località Mastarone 1,  
(AL) - PIEMONTE

**E-MAIL.** [cascinabuia@gmail.com](mailto:cascinabuia@gmail.com)

## SITO INTERNET.

pagina fb: Il vino e le rose

# SOCIETÀ AGRICOLA FIORE-PODERE SAN BIAGIO S.S

*“Abbiamo scelto l’agricoltura naturale perché attraverso di essa riportiamo nel quotidiano e quindi anche nel lavoro le nostre idee e le nostre lotte, rimanendo lontani dagli standard di produzione e di mercato che ci vengono imposti. Crediamo che ora più che mai la natura vada protetta e tutelata, ma non per senso del dovere, il “dovere” è una cosa che non ci appartiene, ma perché ci piace, perché è bello.  
Siamo i ribelli della campagna”*

La nostra è un’azienda biologica e biodinamica nata nel 1990, produciamo vino, olio e cereali antichi. Mi piace precisare che, avendo a disposizione la cantina, un frantoio aziendale ed un piccolo mulino a pietra, riusciamo a gestire in autonomia ogni fase di produzione, dalla coltivazione, alla lavorazione, alla vendita.

## VINI PRODOTTI

LA PINCIAIA - passerina controguerra doc

MIGRANTE - pecorino controguerra doc

CIRRI - cerasuolo D’Abruzzo doc (montepulciano vinificato in bianco)

CONTROGUERRA ROSSO DOC (70% montepulciano, 15% merlot, 15% cabernet)

FÈREDO (montepulciano D’Abruzzo doc)

IDILLIO (montepulciano D’Abruzzo docg Colline Teramane)

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE

9000 all’anno

**INDIRIZZO**• Contrada S.Biagio,  
Controguerra (TE) – Abruzzo

**E-MAIL**•  
info@fiorepoderesanbiagio.it

**SITO INTERNET**•  
www.fiorepoderesanbiagio.it

# TERRE APUANE

*“Essere custodi della salute della propria terra”*



Volevo imparare a fare il viticoltore e ho cominciato a vendemmiare nel Chianti e Montalcino. Poi ho cominciato a cercar lavoro nella mia zona e ho assaggiato tutti i vini e le aziende locali, individuando nel Terenzuola (Colli di Luni) la migliore azienda vitivinicola. Poi il Terenzuola si è affacciato nel Candia dove ha preso cinque ettari di terra, che nel giro di breve sono stati rilevati dall'Azienda vitivinicola "Vertici e Orizzonti" con cui ho lavorato per quasi tre anni. Nel 2011 quei cinque ettari di terra vengono rilevati da me e diventano il mio tesoro: lì produco tutti i miei vini targati Terre Apuane. L'azienda vitivinicola Terre Apuane nasce quindi a Carrara, nel cuore delle Alpi Apuane con l'annata 2011: con la sua cantina sita in località Castelpoggio, interrata per ben 3\4 ad una altitudine di 700 mt è la cantina più alta in Toscana se non in tutta la realtà vitivinicola italiana.

## VINI PRODOTTI.

**BIANCHEFORME** - Doc Candia secco (vermentino 70%, albarola 20%, malvasia 10%)

**PERLE NUVOLE** - Doc Candia vermentino (vermentino 100%)

**VERMENTINO NERO** - Igt Toscana rosso (vermentino nero 80%, massaretta 20%)

**FORMAROSSA** - Doc Candia rosso (massaretta 80%, sangiovese 20%)

**MONTE SAGRO** - Doc Candia rosso barricato (sangiovese, massaretta, vermentino nero)

## NUMERO TOTALE DI BOTTIGLIE PRODOTTE.

14000 all'anno

**INDIRIZZO** - via dei Mille 81,  
Marina di Carrara (MS) TOSCANA

**E-MAIL** -  
emanuele.crudeli@virgilio.it

**SITO INTERNET** -  
www.terreapuane.it



