

## Vini bio



I nostri vini vengono prodotti con metodo biologico in una parte dell'azienda particolarmente vocata per la coltivazione della vite.

Il Teroldego è una varietà autoctona e il Pinot Nero è un vitigno tipico del Trentino.

Il Nero dell'Agola si ottiene da una vecchia varietà resistente che non richiede trattamenti.

La filiera di produzione dei vini si realizza completamente in azienda.

I nostri vini sono il risultato della sola trasformazione dell'uva, non sono alterati in alcun modo, non sono filtrati e per questo possono presentare un leggero residuo sul fondo della bottiglia.

Presentano quantità elevate di polifenoli e antociani, antiossidanti naturali importanti per la salute dell'uomo. Al fine di mantenere inalterate le loro qualità organolettiche, essi vengono invecchiati nelle botti di legno di rovere. Una volta imbottigliati vengono usati dosaggi minimi di solfiti per poter garantire la conservazione in bottiglia.

Ciò che otteniamo dal nostro lavoro, nella vigna e in cantina, è un prodotto sano, dal gusto non omologato, che ricorda il vino sincero fatto dai contadini una volta e rispecchia le caratteristiche della terra in cui nasce.

Per gustarli consigliamo di stappare la bottiglia, tenuta a temperatura ambiente, qualche ora prima del consumo.

Il nostro vigneto è situato a Spormaggiore, nella Valle di Non, ai piedi delle Dolomiti di Brenta, ad un'altezza di circa 450 metri sul livello del mare.

L'uva viene coltivata con metodo biologico, con sistema di allevamento a gujot, su un terreno a terrazze con buona esposizione solare. Produciamo tre vini rossi che presentano le seguenti caratteristiche:

-  **ROSSO DI SPOR.- TEROLDEGO**  
Il Teroldego è un vitigno autoctono del Trentino. Il vino, ricco di antiossidanti naturali, è di colore rosso intenso, con venature violacee, profumi di viola e mora, equilibrato, con una struttura e una sostanza che si prestano all'invecchiamento.
-  **ROSSO PIGNOLE'- PINOT NERO**  
Anche il Pinot Nero è un vitigno tipico del Trentino. È un vino elegante di colore rosso brillante, dal sapore asciutto, pieno e persistente, con retrogusto lievemente amarognolo, ricco di note di sottobosco, con sentore di ribes.
-  **NERO DELL'AGOLA.**  
È questo un vino che viene da un vitigno interspecifico resistente coltivato da pochi produttori in Trentino e in Alto Adige. Dà un vino particolare, che si distingue per il suo sapore antico, che ricorda quello dei vini prodotti dai contadini di un tempo.

I nostri vini dopo la macerazione vengono invecchiati in botti di rovere per circa 15/18 mesi, per ammorbidirne il gusto e per equilibrarne i sapori.

Sono espressione di un'agricoltura di montagna e il nostro obiettivo è ottenere un prodotto che, attraverso le diverse fasi di lavorazione, mantenga quanto più possibile inalterate le proprie caratteristiche organolettiche.