

A “BOTTIGLIE APERTE” DEBUTTANO I VINI ABRUZZESI DI CANTINA ORSOGNA

27 Settembre 2018



ORSOGNA - Cantina Orsogna 1964, cooperativa abruzzese ecosostenibile porta i suoi vini a Bottiglie Aperte, evento in scena al Superstudio Più a Milano il 7 e l'8 ottobre, presentando i marchi Lunaria e Vola Volè.

Cantina Orsogna, con i suoi vignaioli pionieri per natura, è una delle più grandi realtà biologiche di produzione di uva da vino in Italia, con oltre l'85% dei vigneti certificati biologici e il 35% biodinamici.

I vini biodinamici con certificazione Demeter di Lunaria - si legge in una nota - sono un mix armonico d'eccellenza e forte personalità. Pecorino, Pinot Grigio, Malvasia, Montepulciano, non sono semplici nomi ma caratteri, ognuno originale nelle sue sfumature. La sostenibilità è il principio ispiratore su cui si basa il lavoro di questi vignaioli. L'azienda Lunaria sceglie di applicare l'agricoltura biodinamica, un metodo alla continua ricerca di processi e tecniche innovative nel rispetto assoluto non solo del territorio e delle sue leggi, ma anche

dell'agricoltore come custode dei suoi segreti.

In scena a Milano anche i vini Vola Volè, unici vini biologici certificati per biodiversità in Abruzzo. Cantina Orsogna in questo progetto effettua la selezione dei lieviti sul polline proveniente dalla flora locale. L'ape raccoglie il nettare dei fiori e, per conservarlo, utilizza fermenti lattici e lieviti, pratica vecchia di un milione di anni. Da questo polline sono selezionati i lieviti per la fermentazione dei vini Vola Volé.

Cantina Orsogna è appunto tra le prime in Italia e unica in Abruzzo ad essere biologica e certificata per la biodiversità. Si tratta della prima certificazione che valuta la conservazione della biodiversità in agricoltura, certifica le aziende agricole per l'impegno in direzione di una riduzione significativa dell'uso dei pesticidi, della monocoltura spinta e delle lavorazioni. Un ambiente più ricco di biodiversità è un ambiente più sano, che offre prodotti di qualità, dotati di proprietà organolettiche migliori.