

Taburno: ecco “Vini Mercuri”, un mix fra tradizione contadina e innovazione

27 Luglio 2023

di Redazione



TORRECUSO – Nasce una nuova realtà a Torrecuso (Benevento): ‘Vini Mercuri’. Un’azienda vitivinicola sita nel Parco regionale Taburno-Camposauro, un’area protetta dove le particolari condizioni climatiche, le proprietà fisiche e chimiche del terreno, ma soprattutto il legame che questa zona ha da sempre con chi coltiva la vigna, danno vita ad un terroir che permette la produzione di vini di altissima qualità e di estrema forza espressiva, capaci di trasmettere le caratteristiche più importanti del territorio.

La famiglia Columbro-Ocone coltiva vigneti autoctoni, Aglianico e Falanghina del Taburno.

“Produciamo vino come se continuassimo a farlo per la nostra famiglia – afferma **Luca Columbro** – la nostra linea guida è la sostenibilità ambientale e sociale, l’impegno nel mantenere in equilibrio l’ecosistema è costante e meticoloso, pratichiamo una viticoltura che prevede il monitoraggio continuo delle piante, favorendo trattamenti a basso impatto ambientale”.

“Nei nostri vini”, continua Columbro, “tradizione e tecnologia non solo convivono ma sono in grado di valorizzarsi reciprocamente, la vendemmia avviene manualmente e le uve sono

trasportate in cassette per conservare intatte le proprie caratteristiche, evitarne deterioramento e l'ossidazione precoce, vengono poi pigiate con presse soffici per non farle rovinare durante la macerazione, così da ottenere un mosto con un equilibrato contenuto di polifenoli, senza intaccare profumi e aromi. Durante l'anno, anche nelle operazioni più intensive, come filtrazione e imbottigliamento, la lavorazione è effettuata con strumenti di ultima generazione e senza l'utilizzo di coadiuvanti chimici".

"La vinificazione", spiega Luca Columbro, "avviene in modo naturale, evitando l'ossigenazione e conservando i vini in un ambiente protetto: le autoclavi e l'impianto di imbottigliamento isobarico utilizzano l'azoto che permette una lavorazione in ambiente inerte".

Diversi i vini di questa nuova azienda vitivinicola: l'Aglianico del Taburno Docg 'Foeniculum', l'Aglianico del Sannio Dop 'Foraminis', la Falanghina del Taburno Dop 'Costanza' e la Falanghina Frizzante Igp "Happy Ending".

"Proponiamo un giusto mix fra tradizione contadina e innovazione" conclude Columbro.