

Vini Vulcanici in Approfondimenti

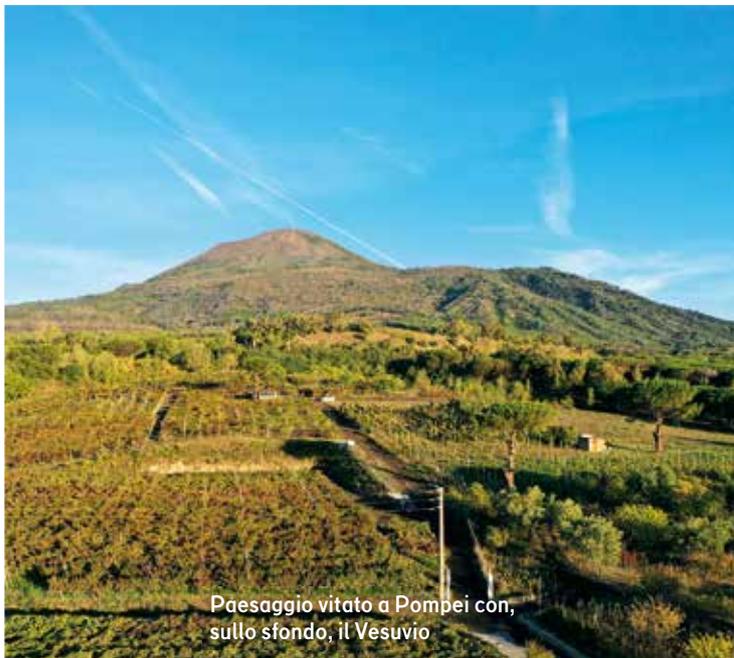


Nell'antichità un vulcano attivo indicava la rotta ai marinai, di notte con il getto luminoso e di giorno con il fumo che asseconda la direzione del vento. Un'eruzione è una manifestazione pirotecnica della natura che esprime potenza, attrazione e timore reverenziale. Talvolta è devastante per gli uomini e per l'ambiente però, senza di essa, non potremmo ancora entrare in una città romana perfettamente conservata: *Pompei*.

Nel corso dei secoli l'attività eruttiva dei vulcani ha modificato e plasmato il paesaggio in maniera originale e peculiare, in Italia particolarmente. Pensiamo ai crateri diventati bacini di laghi come Bolsena, Bracciano, Averno, Monticchio e tanti altri. Per i napoletani il Vesuvio è uno stato d'animo e per i catanesi l'Etna è *Idda* e lo indicano con il mento. Il fatto che oggi esistano ancora vulcani in attività (Etna, Stromboli e Vulcano) e zone attive di bradisismo (Campi Flegrei) contribuisce ad arricchire ulteriormente l'elenco delle unicità del paesaggio naturalistico italiano. Alcuni vulcani stanno *dormendo* (Colli Albani, Vesuvio, Ischia, Lipari, Pantelleria, Isola Ferdinandea) ma potrebbero eruttare in qualsiasi momento; speriamo lo facciano il più tardi possibile.

Per ragioni legate alla composizione geologica del terreno, all'esposizione e alla stessa ubicazione geografica, i vini provenienti da uve coltivate sui terreni vulcanici sono *unici*. I lapilli sono formati principalmente da composti di silice, ferro e magnesio, che esaltano la mineralità dei vini.

Dice Salvo Foti: *Un Vino Vulcanico è riconoscibile soprattutto al gusto dove emerge una nota evidente di mineralità, cioè una sensazione netta di sapidità accompagnata sempre da una piacevolissima e persistente acidità. A volte sembra di mangiare una sottile fetta di limone verde con sopra del sale. Caratteristiche che, anche in presenza di gradazioni alcoliche elevate, rendono questi vini leggeri, eleganti e persistenti al gusto.* Coltivare uve su terreni vulcanici significa essere custodi di conoscenze ancestrali e possedere una fisicità dinamica, necessaria a sopportare il duro lavoro. Queste uve sono figlie di viti determinate ad assorbire umori affondando le loro caparbie radici nelle profondità più oscure di suoli vergini, primordiali, ricchi di minerali, complessi.



Paesaggio vitato a Pompei con, sullo sfondo, il Vesuvio



Terreno vulcanico a Brogogolino (Vr)

VINI VULCANICI PUNTA ARIA

Da Ulisse fino ad arrivare ai giorni nostri, le Isole Eolie non smettono di stregare i visitatori di passaggio. Vulcano, la più meridionale dell'arcipelago, sin dall'epoca classica ha ispirato i Greci nel supporre che il Dio di fuoco, Efesto, avesse la sua fucina all'interno del cono attivo. Alla fine degli anni '90, sull'isola, Francangelo Pollastri acquista una proprietà formata da cantina e terreni. Solo agli inizi degli anni 2000 però, realizza il desiderio di creare un agriturismo con cantina. Ecco quindi che il luogo fino ad allora abbandonato e invaso dalla vegetazione, si trasforma in una piccola oasi sospesa nel tempo: un piccolo gioiello incastonato vicino alla spiaggia di sabbia nera di Canitello, nel cuore della macchia mediterranea. Qui si producono quei vini che da sempre rendono famose le Isole Eolie: nasce così la Cantina Punta Aria.

VULCANO: NOMEN OMEN

Dal 2014 il figlio Mauro, milanese di nascita ma vulcanaro di adozione, guida la piccola ma energica Cantina, l'unica attiva sull'isola.

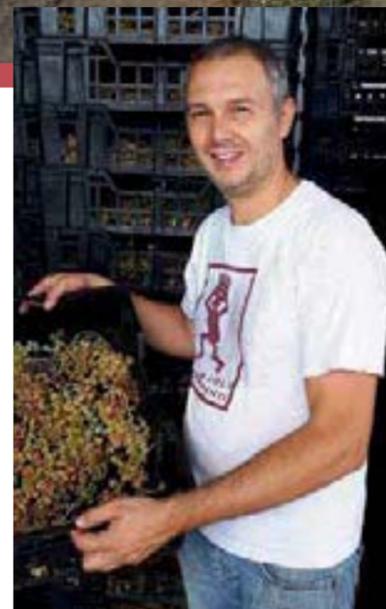
Il clima mediterraneo, caldo e ventoso, così come i terreni di origine vulcanica rendono questo arcipelago il luogo ideale per la coltivazione della Malvasia delle Lipari. L'antico vitigno di origine greca, che prende il nome dal porto del Peloponneso Monemvasia, arriva sull'arcipelago siciliano in epoca antichissima. Da allora è il simbolo della viticoltura delle Isole Eolie.

Punta Aria possiede oggi 5 ettari vitati di Malvasia delle Lipari e produce circa 6.000 bottiglie di vino ogni anno. Tutta la produzione è certificata biologica dal 2015.

Siamo grati a Proposta Vini che ci ha incluso nel progetto "Vini Vulcanici", permettendoci così l'apertura di un affaccio sul mercato horeca, altrimenti a noi precluso.

MAURO POLLASTRI

VINI VULCANICI



L'AZIENDA IN PICCOLI SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

Mauro Pollastri.

DOVE SONO?

Sull'Isola di Vulcano, nell'arcipelago delle Isole Eolie.

PERCHÉ VINI VULCANICI?

Per amore verso un territorio fantastico che ha sempre stregato chi, nel corso del tempo, ha avuto la fortuna di visitarlo. La parola d'ordine di Mauro? Malvasia delle Lipari.

ETICHETTA IN EVIDENZA

SALINA FRANCANGELO

PERCHÉ BERLO?

La mano del dio Vulcano ha operato concentrando in questo vino la forza e l'energia che lo caratterizzano. Una Malvasia dotata di grande tensione, dove le note ematiche si fondono con quelle aromatiche del vino.



SERGIO VULCANICO

Nel cuore della *Tuscia Viterbese*, in un'area di confine tra Lazio ed Umbria, si estende la Tenuta di Sergio Mottura. I 37 ettari di vigneti sono inseriti in un'area di diverse colture: olivi, cereali, nocciole, ma anche prati e boschi. In questi luoghi la viticoltura non ha monopolizzato i suoli ma, al contrario, ha mantenuto un perfetto equilibrio con il paesaggio.

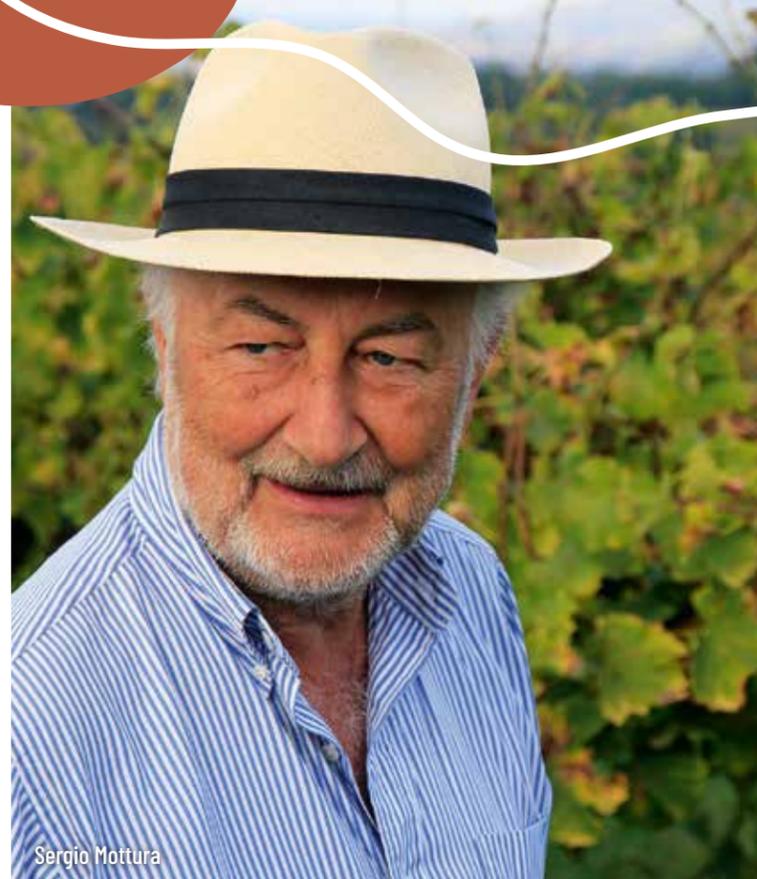
Il Lago di Bolsena, a pochi chilometri dall'azienda, definisce l'indubbia origine dei suoli. Quello che, a oggi è il più grande lago vulcanico d'Europa, ha rappresentato fino a 100.000 anni fa una bocca di fuoco incredibilmente vasta che ha invaso di colate laviche i terreni circostanti.

Sergio, mio Padre, inizia la sua attività di viticoltore nel 1963, dopo aver ereditato l'azienda dallo zio paterno che l'aveva acquistata nel 1933. La fine della mezzadria impone un cambiamento strutturale dei sistemi di produzione e Sergio si inserisce in questo momento di trasformazioni per dare vita alla sua azienda. La produzione rimane fedele a quella che era la tradizione secolare della zona e la vocazione "bianchista" di queste terre diventa il primo riferimento che Sergio Mottura prende dal passato per farne uno dei cardini del nuovo progetto.

Il vino *Orvieto* è il marchio storico e l'azienda Mottura produce con convinzione questa DOC e ne rispetta l'identità attraverso l'utilizzo di soli vitigni autoctoni: il *Procanico* e il *Grechetto*. Mario Soldati definiva l'Orvieto *asso unico e infido*. *Infido perché ormai, i casi in cui lo si trova autentico e in grande forma sono infinitamente meno numerosi dei casi in cui lo si trova truccato e debilitato* (Vino la Vino, viaggio del 1975). L'Orvieto di Sergio Mottura appartiene indiscutibilmente alla schiera dei "meno numerosi", vini "autentici e in grande forma".

Ma il vitigno che affascina Sergio fin dal suo arrivo nella Tuscia è il *Grechetto*. Di questa uva intuisce il potenziale, si accorge della ricchezza olfattiva e della forza gustativa. Da allora decide che sul *Grechetto* avrebbe investito tutte le energie necessarie per farlo diventare l'emblema dell'azienda e del proprio territorio. Da allora il rapporto con il *Grechetto* non fa che crescere e consolidarsi per diventare oggi un connubio indissolubile tra il produttore e la sua terra.

Dal 1991 l'azienda è condotta secondo le regole dell'agricoltura biologica e il concetto moderno di sostenibilità è di-



Sergio Mottura



Paesaggio vitato a Civitella d'Agliano

ventato un obiettivo da perseguire con sempre maggiore convinzione.

Mio Padre non ha mai abdicato alla sua missione di viticoltore come custode del paesaggio e della biodiversità, i suoi vini sono un'espressione pura ed autentica dei vitigni e dei suoli vulcanici che li ospitano.

GIUSEPPE MOTTURA



ETICHETTA IN EVIDENZA

GRECHETTO POGGIO DELLA COSTA



CHI SONO I PRODUTTORI?

Sergio Mottura.

DOVE SONO?

Nella Tuscia Viterbese.

PERCHÉ VINI VULCANICI?

Rivelano l'identità di un territorio attraverso il racconto dei vitigni autoctoni, delle tradizioni culturali e colturali. Le origini geologiche dei suoli le abbiamo trovate.

VINI VULCANICI | VIGNATO

Nomen Omen



Una storia lunga un secolo, una passione di famiglia e il desiderio di racchiudere in bottiglia l'anima più vera di un territorio enologico, piccolo nelle dimensioni ma sconfinato nelle potenzialità, per donarla a chi cerca vini fortemente identitari. La Cantina, sita nel cuore del territorio vulcanico di Gambellara (Vicenza), è condotta, dal 2017, dal sottoscritto. L'uva di casa è la *Garganega* che, su suoli ricchi di basalti neri, sviluppa una spiccata mineralità e una sorprendente bevibilità in tutte le sue declinazioni.

Nomen omen dicevano gli antichi romani: nel nome si nasconde il destino. Ed è davvero così per la *Famiglia Vignato* dove la vigna è parte importante dell'antico potere trasmesso di generazione in generazione. L'intuizione, suggerita dalla necessità, di produrre vino per venderlo e non solo per il tradizionale consumo familiare si deve alla bisnonna *Giovanna*. È lei che, durante gli anni della Seconda guerra mondiale, con il marito emigrato a Chicago, iniziò a proporre il frutto dei propri vigneti prima alle famiglie di Gambellara e poi a quelle dei paesi vicini. Da quel giorno le tappe che segnarono un percorso di continua crescita sono numerose e anche le più recenti – il passaggio dal vino sfuso alla bottiglia all'inizio degli anni Duemila, la sperimentazione del primo Metodo Classico a base *Garganega* e quella del *Vin Santo*, solo per citarne alcune – si caratterizzano per la volontà di condividere con gli altri una ricchezza naturale fatta di ingredienti semplici e genuini.

Lavoro quotidianamente nel rispetto delle potenzialità e dell'identità del territorio con interventi ridotti al minimo in vigna (nel 2021 l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica) e, in cantina, con sperimentazioni continue alla ricerca della massima valorizzazione della *Garganega* e della sua innata mineralità legata al terreno vulcanico. Sono questi i tratti distintivi del mio credo enologico.

Su terreni tufacei/basaltici i 15 ettari di vigneti della famiglia Vignato si distribuiscono in 25 diversi piccoli appezzamenti prevalentemente collinari tra le zone di *Gambellara*, *Roncà* e *Montebello Vicentino*. Molteplici altitudini, differenti esposizioni e microclimi differenziati consentono di poter raccogliere uve dalle sfumature diverse ma legate da una forte e comune identità minerale. Una personalità chiara e inconfondibile dovuta al *basalto colonnare* di origine vulcanica che contraddistingue il sottosuolo di Gambellara. Ricco di potassio, molto fertile e di grande mineralità, il terreno vulcanico firma vini dal profilo elegante e seducente, dove la leggiadria degli aromi si accompagna a un gusto fresco e persistente. Punte di diamante della nostra produzione sono dei vini che raccontano il territorio e il suo vitigno identitario il **Gambellara** vinificato in diverse versioni:

Capitel Vicenzi, *Monte Comon*, *Caliverna*, *Recioto Spumante dolce* e *Vin Santo*.

Produciamo inoltre *Tai* e *Uve Bordolessi*.

Ilario Vignato



Paesaggio vitato a Gambellara



Ilario Vignato

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?
Ilario Vignato e Famiglia.

DOVE SONO?
A Gambellara.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI VULCANICI?
Non avevo scelta: tutti i nostri terreni sono lavici.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



GARGANEGA CALIVERNA

VINI VULCANICI | SASSOTONDO

La lava lava ...anche i pensieri



È un'altra Toscana quella del triangolo etrusco del Tufo, Pitigliano, Sorano, Sovana, in provincia di Grosseto: scarsamente popolata, boscosa, cieli di orizzonti quasi australiani, il tufo scolpito che racconta il passaggio dell'umanità che abita qui da millenni.

Il complesso vulcanico *Vulsineo*, grossomodo centrato attorno al lago di Bolsena, ha avuto origine da una serie di eruzioni piroclastiche a partire da 400.000 anni fa fino a circa 100.000 anni fa; l'enorme massa espulsa dalla terra ha prodotto un terreno ancora giovane, molto disomogeneo, ricchissimo di potassio e magnesio, salato. Si lascia scavare, rippare, frantumare, dà la pietra per costruire le case, le forre nelle cui pareti si scavano le cantine, umide e fresche e la terra, di spiccata impronta sapida. Questa è la *Tuscia* e su questo altopiano vulcanico, in un clima continentale secco, produciamo le nostre uve.

Dal 1990 coltiviamo il *Ciliegiolo*, splendido vitigno che ci dà tante soddisfazioni. Lo vinifichiamo in purezza in molti modi (rosato, macerazione breve, macerazione lunga, etc.) e in molti contenitori diversi (acciaio, legno, terracotta). I vini che ne risultano sono molto diversi l'uno dall'altro, ma hanno in comune un'energia che non lascia indifferenti.

Anche con i bianchi lavoriamo i vitigni locali, *Trebbiano* e *Greco*, addomesticati un po' dalla presenza di colleghi francesi. Anche qui, le diverse tecniche di vinificazione ci danno prodotti diversi tra loro ma sempre molto sapidi e con l'eleganza acida tipica del suolo vulcanico.

I vitigni sono autoctoni, ma noi no.

Dice Carla: *Edoardo è romano, portato sulla via del vino da questa fidanzata, ormai moglie da più di trent'anni, e*

questa storia è nascosta nei nostri uvaggi rossi, con il Teroldego come elemento distintivo. Lui è la mente vulcanica, creativa; acchiappa ogni idea che reputa interessante e la sperimenta.

Dice Edoardo: *Carla è un'agronoma trentina, è il braccio, la terra, mette in pratica le sue idee, conosce la fisica e i limiti della vigna e della cantina.*

E poi c'è la *Francesca*, per ora impegnata altrove ma sempre più coinvolta nelle scelte dell'azienda di famiglia, con il WSET 3 (e il 4 in dirittura di arrivo), un naso sopraffino e una mente ancora lucente e limpida.

Attilio Pagli, nostro enologo da sempre, fa parte della squadra, condivide le nostre idee e ci aiuta, con tecnica e con anima. Senza di lui non ci sarebbe il ciliegiolo, vitigno in cui lui per primo ha creduto impedendoci, nel 1997, di fare il più grosso errore della nostra vita: spiantare la vecchia vigna *San Lorenzo* per ripiantare vitigni internazionali, Cabernet e Merlot, a quei tempi molto di moda in Maremma.

Sempre lui ci ha confortati sul valore della nostra cantina scavata nel tufo, piuttosto scomoda se si valuta con un occhio efficientista ma impagabile per la sua costanza di temperatura e umidità. E per la sua bellezza!

Siamo nati e cresciamo nutrendoci del *genius loci*: vitigni locali, il ciliegiolo in maniera particolare, rispetto per l'ambiente con la certificazione dell'agricoltura biologica (dal 1994), il tufo come regolatore della vigna e del vino, un pizzico di irrazionale istintività che cerca di fare fluire nei canoni della biodinamica la potenza delle forze elementari che questo luogo esprime.

I vini di Sassotondo raccontano tutto questo: sono originali e unici, potenti, caldi e speziati i rossi, sapidi i bianchi.

Carla Benini
e Edoardo Ventimiglia



Paesaggio vitato a Sovana



Carla Benini

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia.

DOVE SONO?

A Sovana.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI VULCANICI?

Non è che lo abbiamo deciso, non avevamo e non abbiamo alternative!

Tutti i nostri terreni sono vulcanici e tufacei.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



CILIEGIOLO
MAREMMA SANLORENZO
da uve Ciliegiolo

VINI VULCANICI | LA SIBILLA

Custodi di vigne in un territorio unico



La Sibilla è un'azienda agricola sita nei *Campi Flegrei*, una sottile lingua di terra protesa nel mare a nord del golfo di Napoli, ove assopiti vulcani si ricolmano di acqua dando luogo a misteriosi laghi come l'Averno. Nei fondali marini si vedono i resti di un illustre e florido passato: un'intera città sommersa dal mare per lasciar spazio all'ultimo nato, il Monte Nuovo, il più giovane monte europeo. Questa mutevole condizione della terra ha consentito di preservare un patrimonio vitivinicolo unico, immune dalla fillossera ed ancora oggi coltivato su *pede franco*.

Memore del grande patrimonio ereditato, la nostra famiglia coltiva da più di cinque generazioni questi affascinanti e misteriosi terreni con particolare cura e attenzione alla gestione agronomica; viti di *Falanghina* e di *Piedirosso* si inerpicano sui terrazzamenti delle colline di *Baia* con una lavorazione esclusivamente manuale. Nel vigneto *Crana DeLago*, che si affaccia sullo specchio d'acqua del lago del Fusaro, *Luigi* e *Restituta*, testimoni della famiglia nonché nostri genitori, producono il top bianco dell'azienda da antichi

vitigni di *Falanghina* e perseguono un ambizioso progetto aziendale.

Ancora più enigmatico e misterioso per noi, nuove leve della famiglia, è il recupero di altri storici vitigni come a *Calabrese*, a *Marsigliese*, a *Livella*, e a *Surcella*, sotto gli occhi attenti e dalla saggezza e operosità dei nonni Vincenzo e Salvatore.

L'obiettivo comune delle diverse generazioni a confronto, da perseguire nel massimo rispetto delle tradizioni passate ma anche con attenzione e curiosità nei confronti della ricerca e del progresso tecnologico, è quello di produrre vini che risultino il riflesso più fedele possibile del territorio e della sua cultura, ma anche dei desideri e delle aspettative delle persone che li lavorano. La famiglia Di Meo apre le porte dell'azienda, con la massima trasparenza, a chiunque voglia approfondire le diverse fasi della produzione, con l'augurio che i clienti divengano presto anche compagni di viaggio.

Adagiati su terreni ballerini non possiamo che essere orgogliosi ambasciatori dei *Vini Vulcanici*.

Vincenzo, Salvatore
e Mattia Di Meo



Vigneto Vigna Madre a Bacoli (Na)



La famiglia Di Meo al completo

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

CHI SONO I PRODUTTORI?

La famiglia Di Meo, custode da cinque generazioni.

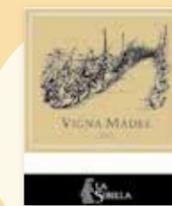
DOVE SONO?

A Bacoli, nei Campi Flegrei.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI VULCANICI?

In quanto custodi abbiamo voluto continuare la tradizione di famiglia di produrre vini espressione del nostro territorio vulcanico.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



CAMPI FLEGREI VIGNA MADRE
Piedirosso

VINI VULCANICI | D'AMICO

Vini eolici, ellenici, dionisiaci,
autentici, vulcanici ...

Il legame di un uomo con la terra dei suoi padri è certamente costituito da qualcosa di solido, geneticamente incancellabile ma quando questa terra è un'isola, per lo più di origine vulcanica, allora si parla di dipendenza, di incapacità di sopportare il distacco fisico prolungato nel tempo, tanto da spingere all'inevitabile ritorno tutti coloro che da qui provengono.

Questo è ciò che è successo anche a me, che non sembro affatto un isolano, né nei colori né nell'accento, così contaminato dal mio peregrinare tra una banca e l'altra, durante tutto il periodo in cui ho lavorato nel profondo Nord. L'Azienda Agricola che oggi porta il mio nome è una delle più antiche dell'Isola di Salina a carattere familiare, operante nel Comune di Leni.

I ricordi familiari consentono di ricostruire la storia dell'azienda nel corso di tre generazioni.

Iniziiò mio nonno Antonino Divola, nei primi anni del Novecento, realizzando la prima cantina in località *Valdichiesa* e alla sua morte, avvenuta nel 1964, continuarono le figlie Grazia e Nunzia, mia madre.

Quest'ultima, nel 1972, insieme al marito, Raffaele d'Amico, ha provveduto a ristrutturare l'attuale cantina di Leni, situata all'interno di una vecchia casa eoliana e ad iscrivere i vigneti al n. 08 nell'Albo DOC del Malvasia delle Lipari.

Nello stesso anno, coltivando la mia passione di viticoltore e cultore delle tradizioni isolane, ho deciso di occuparmi in maniera più produttiva dell'azienda di famiglia, portando a termine, nel 1976, alcuni esperimenti, forte dell'ausilio di vecchi preziosi manoscritti del nonno e delle esperienze maturate dai miei genitori.

L'insieme di questi fattori mi ha permesso di produrre oggi un Malvasia, rinomato vino passito, di altissimo livello e di rilanciare l'attività con la nuova denominazione Azienda Agrobiologica Salvatore d'Amico.

Nel corso degli anni, i terreni coltivati a vigneto sono aumentati, da un ettaro iniziale, da cui proveniva l'intera produzione dell'azienda familiare, sino ai tre ettari attuali.

L'impianto di nuovi vigneti ha richiesto molto impegno per via della morfologia del terreno, che ha reso particolarmente laboriosa la realizzazione degli stessi, propendendo in maniera coatta verso quelli così detti a terrazze tramite il ripristino dei muretti a secco. Questi muretti sono gli stessi che ritroviamo in tutte le isole Eolie e che hanno permesso la coltivazione di queste aspre terre sin dal III sec. a.C., periodo a cui risalgono i primi resti di insediamenti insulari, oggi testimoniati dai villaggi di Capo Graziano e Filo Braccio sull'isola di Filicudi, quello di Punta Milazzese sull'isola di Panarea, all'interno dei quali sono state ritrovate sementi fossili, indice della vocazione agricola di questi popoli.

Oggi gli stessi muretti, per i quali esistono progetti di ripristino e insegnamento della tecnica di costruzione, affinché non si perda nel tempo, sono proposti come patrimonio dell'Unesco, lungo i quali crescono spontanee le piante di capperi, presidio Slow Food dell'isola. Dai vigneti con ceppi di oltre 50 anni d'età, ricaviamo delle vere e proprie perle enologiche, grazie ad un microclima unico, derivante dall'esposizione delle vigne e dalle correnti che attraversano la valle che è al centro dei due con vulcanici dell'isola, *Monte Porri* e *Monte Fossa delle Felci*, entrambi facenti parte della Riserva Naturale Orientata che è vanto della nostra isola, facendole meritare l'appellativo di Isola Verde.

Tutti i miei vini sono prodotti di pregio, dalla forte nota minerale, figlia della loro appartenenza ad un territorio vulcanico che si sente sin dal primo sorso e, per questa ragione, sono orgogliosissimo di far parte del progetto *Vini Vulcanici* di Proposta Vini.



Salvatore

I due capisaldi importantissimi e motivo d'orgoglio da cui traggio ispirazione sono la tradizione e, con l'aiuto dell'amico enologo Salvo Foti, l'accurato controllo in tutte le fasi di lavorazione.

L'Azienda Agrobiologica Salvatore d'Amico è stata anche sede legale della Condotta Slow Food Isole Slow Siciliane, di cui sono stato primo Fiduciario per oltre 4 anni, occupandomi di progetti che hanno unito terre divise dal mare, trasformando questo elemento in un mezzo di collegamento tra loro, con progetti di educazione ambientale e formativa, citando tra i tanti gli orti didattici, che oggi vedono la presenza di 7 orti su 5 isole diverse, accanto alle scuole primarie, in collaborazione con gli istituti comprensivi del luogo.

Continuerò a vinificare i prodotti che la terra ci dà, con passione e curiosità, elementi imprescindibili per la realizzazione di prodotti nuovi che esaltino e riflettano le caratteristiche del nostro territorio, in un'esplosione vulcanica di profumi e di sapori.

Per questa meravigliosa esperienza, mi sento oggi di dire, oltre che alla meravigliosa moglie Marinella Milillo, un grazie anche al prezioso consigliere Marco Miuccio.

Salvatore d'Amico

L'AZIENDA IN

4 Sorsi



CHI SONO I PRODUTTORI?

Salvatore d'Amico e la moglie Marinella.

DOVE SONO?

Vivono a Leni Salina.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI VULCANICI?

Perché non vengano perse tutte le caratteristiche distintive del territorio di Salina, isola di origine vulcanica, in nome di un fantomatico gusto internazionale. La mineralità salmastra e quasi sulfurea conferita dal terreno di origine lavica rende i vini di quest'isola particolari.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



MALVASIA DELLE LIPARI
Passito