

Naturalmente

VINI NATURALI

Conosciamo meglio questi vini!

Ciao Alessandro De Stefani. Chi è il produttore dei vini Naturalmente?

Li produciamo io e la mia famiglia. Produciamo vini da 5 generazioni in Veneto, nel nord est d'Italia.

Quanti vini ci sono?

I vini sono 3: Naturalmente Prosecco col fondo, Naturalmente Orange da uve Pinot Grigio e Naturalmente Rosso da uve Merlot e da uve autoctone Raboso.

Perché ci sono tre animali sulle etichette: una lepre, una volpe e un fagiano?

Questi sono i tre animali che puoi trovare nei nostri vigneti, è il loro habitat naturale!

Cosa significa Naturalmente?

Naturalmente significa in modo naturale. Quindi vengono utilizzate solo procedure naturali.

Come lavora Naturalmente nei vigneti?

Usiamo metodi sostenibili nei vigneti e facciamo tutte le operazioni a mano.

Sono vini orange?

Sì, applichiamo una lunga macerazione con le bucce durante e dopo la fermentazione sui vini bianchi, ma viene usata anche sui vini rossi.

In questo modo la buccia dona al vino le sostanze che si sono create naturalmente nell'uva durante la maturazione.

Che tipo di lieviti usi?

Utilizziamo solo lieviti indigeni, provenienti dai nostri vigneti. Non acquistiamo lieviti selezionati commerciali.

In questo modo abbiamo più legame con il nostro territorio e i vini mostrano meglio le nostre caratteristiche di terroir.

Usi prodotti chimici nella vinificazione?

Assolutamente no, non vengono aggiunti solfiti o altri conservanti. Quindi non avrai mal di testa!

Perché nei vini Naturalmente a volte trovo un sedimento in bottiglia?

Il sedimento è rappresentato dai lieviti indigeni che avevano effettuato la fermentazione.

I vini non vengono filtrati, quindi un sedimento naturale nella bottiglia è normale.

Soprattutto nel Prosecco col fondo il sedimento è più visibile, poiché la seconda fermentazione avviene in bottiglia.

Ho letto che bere lieviti fa bene alla salute, è vero?

Assolutamente sì. Se bevi lieviti sedimentati la tua pelle sarà più morbida e più giovane, la tua digestione sarà più facile e assumerai molte vitamine e sali minerali.