

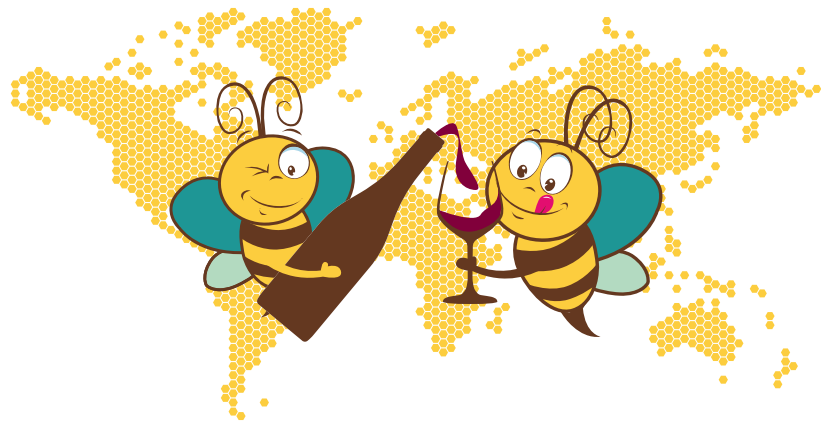
VINI



vola volé



CANTINA ORSOGNA 1964



I VINI AMICI DELLA BIODIVERSITÀ E DELLE API

biodiversity



friend

CANTINA ORSOGNA, UNA COOPERATIVA VOCATA ALLA SOSTENIBILITA'

Nata nel 1964 dalla volontà un piccolo gruppo di persone, Cantina Orsogna attualmente è una cooperativa di 500 soci, dediti alla coltivazione della vite e dell'ulivo.

I 1100 ha di vigneti, dislocati ad una altitudine media di 432 m s.l.m. tra le pendici del Parco Nazionale della Majella e a 15 Km in linea d'aria dal mare Adriatico, godono di un clima particolarmente favorevole alla conduzione secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Oggi, con l'80% dei vigneti certificati biologici e l'impegno continuo a convertirli tutti in Biodinamici e Biodiversity Friend, è possibile camminare tra tendoni e filari dei soci di Cantina Orsogna e comprendere che si è immersi in un organismo agricolo ecosostenibile.



L'APE COME BIOINDICATORE



Il bioindicatore animale “integrale” per eccellenza è senza dubbio l’ape.

Questo straordinario insetto, oltre ad offrire frutti di inestimabile valore come miele, pappa reale, cera, etc, è l’unico capace di esplorare, ogni giorno, le tre dimensioni ambientali: aria, acqua e suolo.

Una riduzione anomala o moria di api è sicuramente riconducibile a gravi scompensi ambientali ed a presenze di contaminanti nei diversi ambiti di riferimento.

Purtroppo da anni si parla di drastica riduzione di questo straordinario “vettore di vita” e “sensore ambientale integrale” dovuto al

degrado della qualità complessiva dei nostri ecosistemi.

Cantina Orsogna, è impegnata nella tutela dell’ape e del suo ecosistema con diversi progetti tra cui:

> la salvaguardia dell’ecosistema vigneto: ad oggi in tutti i vigneti di Cantina Orsogna le api sono al sicuro, lontano da pesticidi e diserbanti;

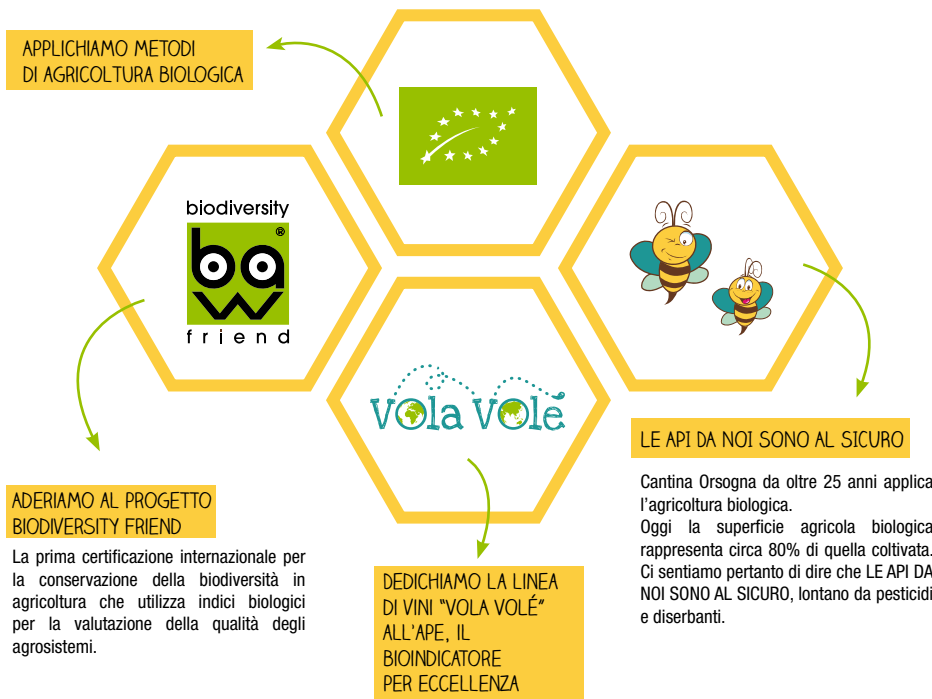
> la selezione dei lieviti di fermentazione: Cantina Orsogna seleziona i lieviti per la fermentazione dei propri vini dal polline delle api;

> la linea di vini Vola Volè: Cantina Orsogna dedica una intera linea di vini alle api.



CANTINA ORSOGNA 1961

COSA FACCIAMO PER LA BIODIVERSITÀ E PER LE API





LA CERTIFICAZIONE BIODIVERSITY FRIEND

Ogni prodotto di qualità nasce da un terreno di qualità. Per questo Cantina Orsogna si adopera ogni giorno per migliorare la fertilità del suolo dei propri vigneti, controllarne i parassiti, le infestanti e la qualità biologica dell'aria e dell'acqua, adottare metodi di produzione a basso impatto e supportare opere di risanamento di aree boschive con l'introduzione di specie autoctone e nettariifere.

Il nostro impegno nella produzione di vini nel rispetto della tutela della biodiversità è attestato dalla certificazione BIODIVERSITY FRIEND, lo standard di proprietà di WBA onlus registrato nei paesi della Comunità Europea, della Repubblica Popolare di Cina e negli Stati Uniti d'America.



LE NOSTRE BUONE PRATICHE AGRICOLE



- CONSERVAZIONE DELLA FERTILITÀ DEI SUOLI
- CORRETTA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE
- CONTROLLO DELLE INFESTANTI E DEI PARASSITI ATTRAVERSO METODI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
- DIFFUSIONE DI SIEPI CAMPESTRI E DI SPECIE NETTARIFERE
- USO DI ROTAZIONI PLURIENNALI

I LIEVITI DI FERMENTAZIONE E LA FLORA LOCALE

I lieviti in natura si trovano un po' ovunque, anche sui fiori e sulla frutta in generale. Quelli che fermentano i mosti raggiungono la buccia dell'uva tramite vettori naturali quali gli insetti, il vento e le piogge.

IN CANTINA ORSOGNA EFFETTUIAMO LA SELEZIONE DEI LIEVITI SUL POLLINE PROVENIENTE DALLA FLORA LOCALE.

L'ape bottinatrice, raccogliendo il nettare per produrre miele, convoglia nella superficie addominale il polline di cui è cosparsa per poi formare, umidificandolo e impastandolo, delle palline dall'aspetto granuloso che deposita nelle cestelle, piccole tasche presenti sulle zampe posteriori. Una volta tornata all'alveare, l'ape deposita il polline in apposite celle, pronto per essere consumato o conservato per il fabbisogno della famiglia.

Appena raccolto, il polline contiene circa il 60% di acqua ed è facilmente deperibile, quindi le api, per conservarlo, utilizzano fermenti lattici e alcuni lieviti presenti nel nettare. Questa pratica, paragonabile ad un vero procedimento industriale, è patrimonio delle api da milioni di anni e il polline, così elaborato, viene, a ragione, definito pane d'api. Da questo polline selezioniamo i lieviti per la fermentazione dei vini Vola Volé.



LA SELEZIONE DEI LIEVITI DI FERMENTAZIONE DAL POLLINE DELLE NOSTRE API

1

POSIZIONIAMO I NOSTRI ALVEARI
VICINO A FONTI NETTARIFERE
INCONTAMINATE



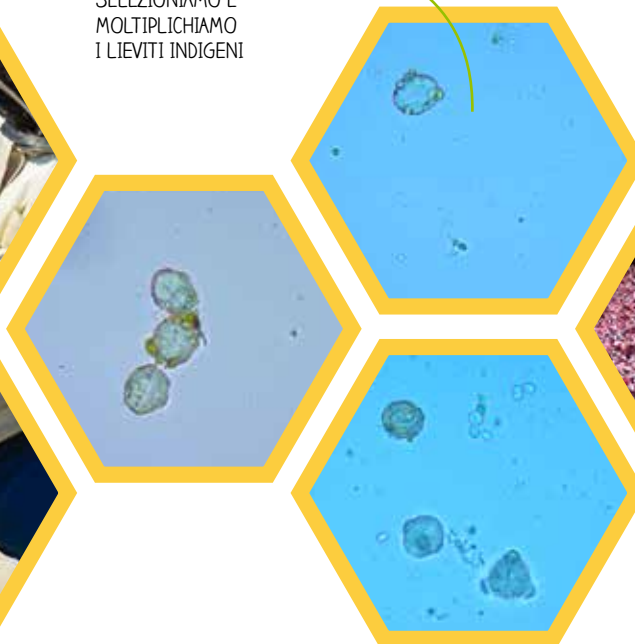
2

RACCOGLIAMO I POLLINI
IN SOLUZIONI
ZUCCHERINE



3

SELEZIONIAMO E
MULTIPLICHIAMO
I LIEVITI INDIGENI



4

FERMENTIAMO
I VINI VOLA VOLÉ
CON I LIEVITI SELEZIONATI



Produciamo vini legati al territorio lavorando sulla selezione dei lieviti indigeni direttamente dall'ecosistema vigneto integrato alla biodiversità del nostro territorio.

Il lievito gioca un ruolo importante, in quanto non si limita a produrre alcol etilico e CO2, ma arricchisce il vino di prodotti secondari che sono espressione del territorio stesso.

ETICHETTE CHE RACCONTANO LA DANZA DELLE API

Quando un'ape torna all'alveare dopo aver trovato un fiore particolarmente ricco di nettare, compie dei movimenti che simulano una danza per informare le compagne sulla dislocazione della sorgente di cibo.

La velocità e la tipologia dei movimenti indicano la posizione della fonte di cibo rispetto al sole e all'alveare.

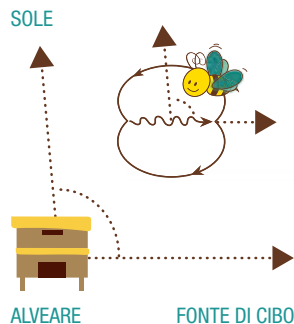
A svelare il significato nascosto di questa "danza delle api", il più complesso sistema di comunicazione mai scoperto tra gli insetti, fu il naturalista austriaco Karl von Frisch, nato a Vienna il 10 novembre 1886.

Le api utilizzano due tipi di ballo per comunicare il loro messaggio, a seconda della distanza entro cui è collocato il cibo:

- > LA DANZA CIRCOLARE
- > LA DANZA AD OTTO.

Le etichette Volà Volé sono dedicate alla danza ad 8 delle api.

La sorgente di cibo è di volta in volta rappresentata da uno dei fiori da cui Volà Volé seleziona i lieviti di fermentazione.



LE ETICHETTE VOLÀ VOLÉ SONO DEDICATE ALLA DANZA AD 8, UNA DANZA FATTA DI VIBRAZIONI CON LA QUALE L'APE DANZATRICE COMUNICA ALLE ALTRE API L'ORIENTAMENTO DELLA SORGENTE DI CIBO RISPETTO AL SOLE



LA SORGENTE DI CIBO È DI VOLTA IN VOLTA RAPPRESENTATA DA UNO DEI FIORI DA CUI VOLÀ VOLÉ SELEZIONA I LIEVITI DI FERMENTAZIONE

voilà voilà



I NOSTRI
VINI



CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

VINO BIANCO

DENOMINAZIONE

Terre di Chieti IGP PECORINO

UVE

Pecorino minimo 85%

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Vitigno di origini incerte, oggetto di attenzione da parte delle pecore, da cui forse origina il nome. Molto diffuso in tutta la regione prima della fillossera è stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

15-20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale

IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano tra fine settembre e inizio ottobre. I lieviti di fermentazione sono indigeni selezionati sulla flora del territorio e legati alla sua biodiversità.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata.

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Odori di sambuco, frutta matura con sentore di pera.

GUSTO

Vena acidula e sapidità si bilanciano con la struttura e la morbidezza.

IN SERVIZIO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Crudi di pesce, salumi, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA

9-11°C





CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

VINO BIANCO

DENOMINAZIONE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

UVE

100% Trebbiano abruzzese

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Originario del XVI secolo, questo vitigno lo si può trovare in tutto il territorio abruzzese. Preferisce crescere in zone moderatamente collinari (400-500m s.l.m.) ideali per risaltarne al massimo le peculiarità.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

15-20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale



IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. I lieviti di fermentazione sono indigeni selezionati sulla flora del territorio e legati alla sua biodiversità.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata.

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Giallo paglierino

OLFATTO

Bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola.

GUSTO

Al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.

IN SERVIZIO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ottimo con antipasti di pesce e tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA

9-11°C



CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP



VINO BIANCO

DENOMINAZIONE

TERRE DI CHIETI PASSERINA IGP

UVE

Passerina minimo 85%

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Il vitigno Passerina deriva il suo nome dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passerii manifestano una particolare predilezione per le sue uve, caratterizzate da una polpa particolarmente gustosa. È diffuso nelle Marche e in Abruzzo. Rilanciato solo di recente in quanto dimenticato e sostituito dal più produttivo Trebbiano.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

15-20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale

IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. I lieviti di fermentazione sono indigeni selezionati sulla flora del territorio e legati alla sua biodiversità.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata.

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Bouquet delicato floreale di lilla, caprifoglio ed acacia.

GUSTO

Aromi fruttati, agrumati, piacevolmente acidulo, corpo snello.

IN SERVIZIO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Crudi di pesce, frittate salumi, risotti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA

9-11°C



CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGP



VINO BIANCO

DENOMINAZIONE

TERRE DI CHIETI COCOCCIOLA IGP

UVE

Cococciola minimo 85%

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Le sue origini sono ancora oggi incerte, anche se da secoli è presente nel patrimonio ampelografico dei vitigni autoctoni abruzzesi. È coltivata quasi esclusivamente nella provincia di Chieti e in poche zone del teramano. Seguendo gli itinerari della transumanza, si è diffusa in alcune località del nord della Puglia.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

15-20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale

IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano a metà settembre quando l'uva ha un tenore acidulo che garantisce la freschezza al vino. I lieviti di fermentazione sono indigeni selezionati sulla flora del territorio e legati alla sua biodiversità.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata.

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

OLFATTO

Bouquet delicato floreale, agrumato con note erbacee molto intriganti.

GUSTO

Al palato è agrumato, sapido, fresco. Si caratterizza per una spiccata acidità.

IN SERVIZIO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Da bere come aperitivo, ma anche in abbinamento ad antipasti a base di pesce, primi piatti non speziati, pesci al vapore.

TEMPERATURA

9-11°C



CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

VINO ROSATO

DENOMINAZIONE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

UVE

Montepulciano 100%

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Il Montepulciano è un vitigno autoctono del centro Italia ed in particolare della zona tra Marche e Abruzzo.

A testimonianza di ciò ci sono diversi documenti risalenti al 1700. In particolare, la terra nativa di tale vitigno sembra essere Torre de' Passeri in provincia di Pescara.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

20-25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale

IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Vendemmiato a mano, a differenza della vinificazione in rosso normale non è necessario raggiungere maturità fenoliche complete, per cui è meglio basarsi sulla maturità tecnologica in modo da ottenere il grado zuccherino desiderato e la giusta acidità; tuttavia è bene non anticipare troppo il momento della vendemmia per evitare di ottenere prodotti erbacei, aspri e non al massimo del corredo aromatico. Le uve vengono vinificate “in bianco” (cioè senza contatto con le bucce).

I lieviti di fermentazione sono indigeni selezionati sulla flora del territorio e legati alla sua biodiversità.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata.

La maturazione a fine fermentazione sulle buone fecce fa acquisire toni complessi e importanti.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Colore rosa ciliegia intenso e brillante.

OLFATTO

Fragranze di lamponi, melagrana e toni balsamici. Netta sapidità e sensazione tannica dimostrando la grande vitalità del vino.

GUSTO

Attacco gustativo impetuoso con note fruttate e floreali legate a un tannino presente, ma ben integrato. Il nerbo acido lo rende scalpitante e fresco.

IN SERVIZIO

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Perfetto per accompagnare antipasti e zuppe di pesce, primi di pastasciutta, formaggi delicati, arrostiti purché leggeri e piatti non impegnativi come la pizza.

TEMPERATURA

12-14°C



CERTIFICAZIONI

- > Vino biologico
- > Qualità Vegetariana® e Vegan
- > Biodiversity Friend

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



VINO ROSSO

DENOMINAZIONE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP
UVE

Montepulciano 100%

ZONA DI COLTIVAZIONE

Colline di Chieti – Pendici della Maiella

ORIGINE DEL VITIGNO

Il Montepulciano è un vitigno autoctono del centro Italia ed in particolare della zona tra Marche e Abruzzo.

A testimonianza di ciò ci sono diversi documenti risalenti al 1700. In particolare, la terra nativa di tale vitigno sembra essere Torre de' Passeri in provincia di Pescara.

IN VIGNA

SUOLO

Medio impasto – calcareo

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE

Orsogna 432 s.l.m.

ETÀ DEI VIGNETI

20-25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

VENDEMMIA

Manuale

IN CANTINA

VINIFICAZIONE

Vendemmiato a mano nella prima decade di Ottobre, i suoi acini, una volta diraspatis in maniera soffice, subiscono una macerazione di 14 giorni circa. Durante questo periodo, il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20°C, per essere poi introdotto in barriques, dove termina la fermentazione malolattica.

Successivamente, il vino è sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in legno e ad un riposo in bottiglia.

IN DEGUSTAZIONE

VISTA

Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento.

OLFATTO

Profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo.

GUSTO

Pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.

IN SERVIZIO

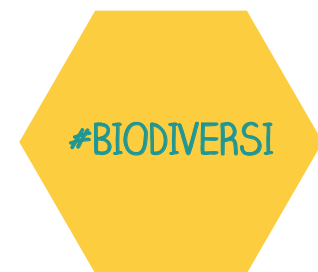
ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Gastronomicamente predilige bolliti, brasati, arrostiti, pollame nobile e formaggi a pasta stagionata.

TEMPERATURA

16-18°C







www.orsognacantina.it

Società Olearia Vinicola Orsogna
Via Ortonese 29
66036 Orsogna (Ch) - Italia
tel. +39 0871 86321

vola vole