

Caparbietà, perseveranza soprattutto Vignaiola, Elisa Mazzavillani, seconda generazione di questa realtà nata negli anni novanta, lavora quest'unico corpo di vigna arroccato sulle colline di Castrocaro Terme. Circa 13ha a conduzione biologica e dal 2015 biodinamica non certificata, resa per ettaro molto bassa, e intervento chimico pressoché nullo. L'aridità del terreno, in prevalenza sabbia con presenza di argille azzurre e calcare, fanno sì che il lavoro in vigna sia meticoloso e poco interventistico, rispettando a pieno l'uva e la vigna. Azienda molto interessante, interpretazione perfetta dei suoi autoctoni di zona.

Castrocaro Terme

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
13ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Zorba

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

- 100% Trebbiano Romagnolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot Doppio Capovolto
- 6 mesi Su fecce fini
- Frittura, Aperitivo, Quiche di verdura
- Festoso!



La Fugarena

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 18 mesi Botte Grande + 6 mesi Cemento
- Lasagne alla bolognese, Arrosto di vitello tartufato
- Il Perpetuo da Crete Azzurre.



Rio Pietra

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Arenaria, Argilla, Calcare
- Cordone speronato
- 6 Mesi Botte Grande + 10 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Carne, Salumi, Primi Piatti
- Il Rosso da condivisione.



Fiore dei Calanchi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux + 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Formaggi, Pasta fresca ripiena
- Leggiadro come il Vento.



Madonna dei Fiori

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Albana
- Indigeni • 50 mg/l
- Arenaria, Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Rosticceria, Ravioli di zucca



Fiore dei Calanchi

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux + 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Formaggi, Pasta fresca ripiena



Crete Azzurre

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 90 gg Acciaio + 18 Mesi Botte Grande + 6 Mesi Cemento + 6 Mesi Bottiglia
- Carne, Tartufi, Formaggi Stagionati



Delyus

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Bianco

- 100% Albana
- Indigeni • 50 mg/l
- Arenaria, Sabbia
- Guyot
- 6 Mesi Cemento + 3 Mesi Bottiglia
- Aperitivo, Crudi, Risotto ai frutti di mare



La Farfalla

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Sangiovese
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 6 Mesi Cemento + 4 Mesi Bottiglia
- Tagliere di salumi, Coniglio all'ischitana