

19 Novembre 2014

Moncaro

Vini senza solfiti aggiunti, traguardo raggiunto da Moncaro

Questa concezione moderna del vino stimola apprezzamento e interesse da parte dei consumatori in Italia e all'estero. La cantina marchigiana l'ha già trasformata in un successo

Sono Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore (annata 2013) e il Rosso Piceno Superiore Doc (annate 2012 e 2013) i due fiori all'occhiello della Moncaro, entrambi prodotti senza solfiti aggiunti. Ma questo è solo l'inizio di un percorso che coinvolge l'intera gamma, sulla quale **l'azienda sta volontariamente riducendo i solfiti**, per arrivare ad avere un tenore di SO₂ totale su tutta la produzione al di sotto del 50% del limite di legge.

La mission della Moncaro consiste nel **dare al consumatore un prodotto che dal punto di vista qualitativo raggiunga degli standard molto elevati** anche a livello di sicurezza? afferma Dorian Marchetti, presidente di Moncaro.

È in quest'ottica che l'azienda si muove da decine di anni: basti pensare che già dal 1980 la Moncaro inizia la sperimentazione di coltivazioni biologiche secondo le direttive CEE.

Un percorso il cui obiettivo finale è la salubrità e che passa attraverso la **lotta guidata e integrata, la produzione di vitigni autoctoni, la conservazione della tipicità**, fino ad arrivare alla totale eliminazione dei solfiti aggiunti, additivi che normalmente vengono utilizzati per conservare il vino, limitarne l'ossidazione e rendere il vino più stabile nel tempo.

I vini senza solfiti aggiunti si distinguono per il fatto che **riescono ad esaltare maggiormente il carattere varietale tipico di ogni vitigno**? ci spiega Giuliano D'Ignazi enologo di Moncaro. ?In pratica emergono la finezza e l'eleganza del vino, che riescono a esprimere la componente aromatica in maniera migliore?.

Potrebbe interessarti anche

Da Moncaro si brinda alla tecnologia e alla tradizione [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/da-moncaro-si-brinda-alla-tecnologia-e-alla-tradizione>