

## VIGNA CUNIAL

Vigna Cunial – Azienda Agricola Elena è nata nel 2002, è interamente azienda biologica e sviluppa soprattutto le colture di vite, ortofrutta, olivo, e la produzione di vino. L’Azienda è situata nella zona collinare appenninica del Comune di Traversetolo (PR). Presenta una superficie complessiva di Ha 83 dove si coltivano cereali, girasole, favino, pisello, ortaggi, frutta, olivi e vite.

Attualmente la produzione è di sole 50.000 bottiglie da 0,75 l, il metodo di coltivazione è quello biologico, non vengono cioè utilizzati prodotti di sintesi come antiparassitari e diserbanti, né concimi chimici, ma solo prodotti eventualmente già presenti in natura (es. piretro naturale, zolfo), si controllano le erbe infestanti con operazioni agronomiche (es. rotazioni, lavorazioni), mentre le concimazioni vengono fatte con concimi organici (es. Guano del Cile, letame maturo) e sovesci (es. favino).



In azienda vi sono diverse zone dedicate alla biodiversità: collezione frutti antichi, muraglia delle spezie, piante della memoria, boschi di latifoglie. Azienda Elena è in continua evoluzione ed espansione, in particolare ha acquistato diversi terreni in questi anni, ha allestito una moderna cantina tutta in acciaio inox AISI 304 E 316, inoltre ha realizzato un impianto fotovoltaico da 20 KW in modo da avere l'autosufficienza energetica per la cantina e tutta l'azienda, in modo anche da salvaguardare il pianeta con una filosofia eco-sostenibile.

## LA VIGNA

L'azienda è posta nelle terre della DOC Colli di Parma, per questa ragione l'azienda ha deciso di aderire al Consorzio dei vini dei Colli di Parma.

I vigneti si trovano alle spalle della cantina, sul Monte Roma posto a circa 400m s.l.m. con una dura pendenza per chi lavora, ma ideale per le piante. Tutte le viti, piantate una per una a mano con passione, sono allevate a guyot con sesto d'impianto 3m x 1m, ognuna con certificazione biologica ottenuta dal 2003, la quale permette di portare avanti la filosofia aziendale, fino al vino finito, attraverso fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, filtrazioni grossolane e solfiti bassi.

## I PRODOTTI

### PRIMOROSSO



Vino biologico da uve 100% Barbera; lieviti indigeni; versione solo acciaio e barricata. Colore rubino intenso, con sfumature violacee. Il profumo è etereo, vinoso, deciso. In bocca il lievito indigeno regala sapori intensi e grezzi, quasi inusuali di terra, legno, muschio e bosco in genere. Ideale per primi piatti ricchi, cacciagione, lesso, carni rosse, formaggi stagionati, gorgonzola dolce e piccante. Barrique: 12 mesi di invecchiamento in barrique di rovere francese.