

# Il vino biologico e biodinamico

Viene da vigneti coltivati secondo i metodi biologici e biodinamici senza aggiunta di nessun tipo di chimici (niente solforosa, niente lieviti). Uva diraspata a mano in modo che il frutto e la pianta non siano esposti alle ferite che li indeboliscono. Poi viene sofficemente pressata e la fermentazione si fa grazie a dei lieviti indigeni (dal terroir) e non esogeni (industriali). La vinificazione si fa nel rispetto delle tradizioni viticoli usando processi fisici (passaggio al freddo, decantazione...) e non chimici (acido citrico, acido metatartrico). L'acidità non viene corretta e l'ossigenazione non viene fatta. Il vino biologico non è né filtrato né collato. (*Casomai ci sarà un'aggiunta di solforosa per la conservazione, sarà in quantità minuscola*). La quantità massima autorizzata di solforosa è di 10 mg/l (per il vino rosso) e di 25 mg/l (per il vino bianco). Oltre queste quantità, si deve obbligatoriamente riportare sull'etichetta del vino la dicitura "*contiene solfiti*".

## Perché non aggiungere solfiti?

Perché sono tossici e allergenici. Purtroppo, ancora pochi consumatori ne sono coscienti. La solforosa provoca degli effetti tossici su tutti che uno risente più o meno secondo l'età, il sesso, il peso e la sensibilità individuale. Queste reazioni possono essere molto gravi : tipo asmatico o ancora il mal di testa.

Nella cantina Stefania Pepe, seguiamo un principio estremo cioè niente filtrazione, niente collage e niente aggiunta di solforosa.

Facciamo una vinificazione naturale senza nessun additivo.

*Ovviamente, ci sono sempre i solfiti naturali che sono prodotti durante la fermentazione alcolica.*