

AGRICOLTURA BIODINAMICA E DEMETER



CENNI DI BIODINAMICA Gli scopi e obiettivi dell'agricoltura biodinamica derivano dalle lezioni tenute nel 1924 da Rudolf Steiner. Queste lezioni fanno riferimento, tra le altre cose, al cosmo (i cieli) che crea forze vitali nell'uomo, negli animali e nelle piante e si riferiscono ai modi di rendere produttive queste forze vitali nell'agricoltura e nel orticoltura, inclusa la viticoltura.

IL VINO BIODINAMICO

Il vino **Demeter/Biodinamico®** è fatto da uve coltivate in modo biodinamico. Queste uve sono il prodotto di una visione della natura come un insieme integrato, nel quale la materia, la forma, il calore e il ritmo giocano tutti un ruolo. Da questa concezione nasce il metodo biodinamico con i suoi preparati e che agisce in accordo con i ritmi del cosmo. L'obiettivo consiste nel far diventare la vigna sempre più un'individualità. L'uva prodotta da queste vigne dovrebbe essere un'espressione vera, unica ed autentica di questa individualità. C'è bisogno dell'essere umano per sviluppare, coltivare, curare il terreno, la fertilità e le piante in modo che si rendano disponibili frutti di una qualità vitale.



The aims and objectives are derived from the lectures given in the year 1924 by Rudolf Steiner. These lectures refer among other subjects to the cosmos (the heavens) as creating life forces in man, animals and plants and refer to the ways to make these life forces productive in agriculture and horticulture, including growing grapes.

Demeter/Biodynamic® wine is made from Biodynamically raised grapes. These grapes are the product of a view of nature as an integrated body in which material, form, warmth and rhythm all play a part. Out of this concept, the Biodynamic method with its preparations, working in cooperation with the rhythms of nature and the cosmos, specialized plant breeding etc. has grown. The aim is to move the vineyard more and more towards an individuality in its own right using these methods. The grapes produced by such a vineyard should be a true, unique, authentic expression of this individuality. It needs only the human hand being to develop soil, fertility and plant in such a way that fruits of vital quality become available.

IL PRODUTTORE



L'azienda **Duemani** nasce nel 2000. Luca nasce in provincia di Firenze, Elena a Lucca, entrambi hanno sempre vissuto in Toscana. "Da questa meravigliosa regione abbiamo appreso l'arte di vivere, della cordialità, dell'amicizia e della semplicità". Per questo la Duemani è stata la coronazione di un sogno: aver trovato un luogo nella loro terra di origine, dove tutte queste caratteristiche si fondono. La vicinanza del

mare, e la totale immersione in mezzo alla macchia mediterranea, fanno della Duemani un luogo preservato dalle contaminazioni moderne. La scelta della biodinamica come metodo di coltivazione della vigna è quindi stata naturale. Biodinamica significa mantenere l'equilibrio della pianta e dei frutti, con un costante supporto di lavoro a mano senza l'utilizzo di prodotti chimici, ma con l'ausilio di tisane di erbe e compost naturali. In cantina si traduce nel massimo rispetto per la vitalità delle uve lasciandole fermentare e maturare

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



DUEMANI
AZIENDA VITIVINICOLA

senza aggiunta di additivi e dove Luca decide le tempistiche e metodologie per l'affinamento dei diversi vini.

THE PRODUCER *The idea for Duemani (or "two hands") came to life in 2000. Luca was born near Florence, Elena near the town of Lucca. They have lived their whole lives in Tuscany. "From this miraculous region we have an understanding for the art of living, the blessings of hospitality, a life of friendship, and the beauty of simplicity." Duemani is the realization of a dream: to find a place in the heart of their own territory, where*

these values serve as the foundation. With its proximity to the sea and complete immersion into the centre of the Mediterranean Bush, Duemani's vineyards serve as a haven away from the contamination of the modern world. Luca and Elena have chosen to farm biodynamically as method of cultivation in order to maintain this land in its most natural state. Biodynamic cultivation seeks to maintain equilibrium between plants and fruit, with laborious attention to the Vineyard working only by hand, without the use of chemicals, but with natural compost and cover crops to enrich and stabilize the soil. In the winery, Luca and Elena hope to express their respect for the vitality of the grapes without the use of any additives. Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



SCOPRI IL VINO
SUL TELEFONINO
mobi.vinoparlante.it



STRAPPA QUI
TEAR OFF



ALTROVINO

Indicazione geografica tipica

Merlot e Cabernet franc
TOSCANA

Imbottigliato all'origine da
Azienda Vitivinicola
Duemani sarl - Riparbella (PI) - Italia
www.duemani.eu

Da uve con marchio

Da uve da Agricoltura Biologica
Controllato da
CODEX s.r.l.



Aut. D.M. M.I.P.A.A.F n° 9697170 del 18/12/1996

0,75 l. ITALIA 13,5% vol

ICRF PI 3944 L 9602

Contiene Solfiti - Contains Sulphites - Enthält Sulfite

in Sintesi

Partire da un terreno incolto e coltivarlo secondo i principi della biodinamica: scelte coraggiose e fuori dal coro che ora stanno dando ragione a Luca D'Attoma ed Elena Celli che, vendemmia dopo vendemmia, continuano a stupire con i loro vini. Ne è un esempio Altrovino, splendido connubio tra potenza ed eleganza, che affascina per la carica aromatica e la notevole struttura. **Buona degustazione!**

IN SHORT

Luca d'Attoma and Elena Celli started from an untilled soil and transformed it according to the biodynamic principles: A courageous choice which, harvest after harvest, gives amazing wines. Altrovino is just an example, a mix of power and elegance with a aromatic note and remarkable structure. **Enjoy!**

IL VINO

VISTA Si mostra con un colore rubino intenso e cupo, solcato da tracce violacee.

OLFATTO Intensi profumi di frutta matura e dolce che ricordano il ribes ed il cassis; poi a questi primi effluvi si aggiungono le note vegetali di fieno ed erbe aromatiche, accompagnate da una folta speziatura. Avvertibile anche un vago ricordo floreale.

GUSTO Si esprime con un gran frutto maturo e dolce, condito da una tannicità fitta e minuta, che porta con se anche toni speziati quasi piccanti. Un tocco appena vegetale è, poi, animato da una lieve acidità, che dona fragranza e freschezza.

THE WINE

An intense and deep ruby red with dark-violet highlights.

Ripe and sweet fruit aroma with currant and cassis touch: Then vegetal notes of hay, aromatic herbs, and spices. A vague floral hint.

A ripe sweet fruity taste mixed with a dense and tiny tannin and a spicy hint. A vegetal touch with a light acidity which gives freshness and fragrance.



A TAVOLA

ABBINAMENTI Accompagna egregiamente tutti i saporiti piatti a base di carni rosse, meglio se arrostate, ma anche le variopinte ricette regionali.

SERVIZIO Stappare accuratamente la bottiglia con qualche anticipo e servire a circa 18-19° C in ampi calici di cristallo a forma di tulipano; mescolare delicatamente il vino e farlo roteare nel bicchiere per ossigenarlo al meglio.

CONSERVAZIONE È sufficientemente maturo e pronto al consumo, ma lo si può conservare tranquillamente ancora 4-6 anni per renderlo ancora più morbido e rotondo.

AT THE TABLE

It matches with tasty dishes of red meat, better roasted, but also with various regional recipes.

Uncork gently in advance and serve at 18°-19° C in wide tulip glasses.

You can both drink immediately or keep it for 4-6 years to have it smoother and rounder.

IL VITIGNO

MERLOT è un vitigno originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, ed in particolare della zona di Bordeaux, che fu introdotto in Italia solo attorno al 1880. Predilige terreni collinari, freschi, e grazie alla sua buona adattabilità, nei climi caldi esprime sapori più pieni e corposi.

CABERNET FRANC ha le stesse origini Bordolesi, si ritiene sia arrivato in Italia intorno al 1820 ed è anch'esso una delle varietà a bacca nera più diffuse nel mondo. Si adatta bene ai terreni argillosi della Costa Toscana dove produce un vino molto elegante e equilibrato con intensi sentori speziati.

THE GRAPES

MERLOT grape comes from Gironda, in the South-West of France, in Bordeaux area, it was brought to Italy only around 1880. It is better grown on hilly soil and thanks to its flexibility it gives better results with hot climate.

CABERNET FRANC it has the same origin; it was brought to Italy around 1820 and it is one of the most grown black berry variety in the world. It is better grown in clayey soil of the Tuscan coastline and it produces an elegant and balanced wine with spicy hints.



IL TERRITORIO

Il terreno ricade nella zona di produzione del Montescudaio doc, una nuova area a ridosso della costa toscana. Riparbella e le nostre vigne sono sulle colline a circa 250 mt. Slm con un terreno particolarmente argilloso e ricco di scheletro che conferisce ai vini mineralità, struttura e carattere.

THE TERRITORY *The land is in the area of Montescudaio, near the Tuscan coastline. Riparbella and our vineyards are on the hills at about 250 meters above sea level; the soil is particularly clayey which gives the wine a mineral character and a good structure.*



IN CANTINA

Non utilizziamo lieviti o altri coadiuvanti enologici, facendo fermentare e maturare le nostre uve naturalmente. Facciamo una piccola aggiunta di solforosa in fase di imbottigliamento per la corretta conservazione. Altrovino viene vinificato in tini di cemento da 25/30 hl. con una macerazione piuttosto breve a temperatura controllata. Anche dopo la svinatura viene conservato ed affinato nei tini di cemento per altri 9 mesi prima dell'imbottigliamento.

Our winemaking philosophy embraces the use of the most natural practices available. To this end we do not use cultured yeasts or other oenological additives, preferring instead to allow fermentation to take place using the naturally-occurring yeasts already present on the grapes. We add a minimal dose of sulphur during the bottling stage for hygienic purposes and to aid against oxidation. Altrovino undergoes fermentation and a brief maceration in temperature controlled cement vats of between 25 and 30 hl in size. This is followed by a further 9 months of maturation also in cement vats before the bottling.

