

Dedichiamo molto tempo, attenzione e passione alla scelta dei vini da proporvi, proprio per questo nella nostra carta sono presenti solo vini che abbiamo assaggiato personalmente e che ci sono piaciuti. Ci sembrava giusto, oltre alle descrizioni dettagliate, aggiungere una legenda delle certificazioni, ecologiche, di sostenibilità e rispetto ambientale. La maggior parte dei produttori con cui lavoriamo, per altro, anche dove non certificati, seguono una lavorazione, con tecniche e strumenti più attenta possibile alle esigenze ecologiche.



BIOLOGICO. Un vino è detto biologico quando proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti.



SOSTAIN. Sostain Sicilia è un programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana, promosso dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e da Assovini Sicilia allo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale. Prevede un Disciplinare composto da dieci requisiti minimi che includono aspetti che vanno dalla misurazione della water footprint e della carbon footprint al controllo del peso della bottiglia, dalla conservazione della biodiversità floristica e faunistica alla valorizzazione del capitale umano e territoriale, dal risparmio energetico alla salute dei consumatori



VIVA. È il programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano. Il Programma è finalizzato a creare un modello produttivo che rispetti l'ambiente e valorizzi il territorio



EQUALITAS. Nasce con l'obiettivo di promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari e del vino in primis, attraverso una visione ed un approccio che unisca le istanze delle imprese, della società e del mercato. I "fondatori" dell'iniziativa sono: Federdoc (la Confederazione dei Consorzi di tutela delle DOC del vino italiano), Csqc Certificazioni e Valoritalia (due tra gli Enti leader per le certificazioni in ambito vitivinicolo) e Fondazione Gambero Rosso



SQNPI. La **PRODUZIONE INTEGRATA** è quel "sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e i mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare le tecniche agronomiche, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Il **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA (DPI)** è un documento redatto a livello regionale, impostato sul rispetto di criteri e di norme riguardanti sia le tecniche agronomiche che quelle di difesa, e proposto su base volontaria alle aziende agricole per favorire la diffusione della produzione integrata. Gli obiettivi che si intendono perseguire con l'applicazione del DPI sono:

- il miglioramento della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità delle produzioni;
- la tutela dell'ambiente;
- l'innalzamento del livello di sicurezza e della professionalità degli operatori.



VEGAN

VEGAN. La presenza del logo “**PRODOTTO VEGANO**” e le dichiarazioni di conformità al DTP15 di CCPB sulle etichette dei vini sono, quindi, garanzia dell’impegno della cantina a produrre vini senza l’uso di qualsiasi sostanza di origine animale e contraddistinguono un prodotto totalmente cruelty free



DEMETER. Il marchio **Demeter** garantisce che i prodotti alimentari contrassegnati o i loro ingredienti provengano da coltivazioni o allevamenti biodinamici.

Il marchio è presente in tutti i continenti: controlla e certifica l’intera gamma dei prodotti biodinamici provenienti da tutto il mondo.

Le associazioni che sono presenti nelle varie nazioni sono riunite in una Federazione internazionale che coordina i vari disciplinari di coltivazione.



BIODYVIN. Creato nel 1995 è un gruppo di 205 viticoltori essenzialmente in Francia, ma anche nel resto d’Europa. Sono accettate solo le proprietà coltivate interamente in modo biodinamico o quelle che si sono impegnate alla piena conversione in tre anni



CHIOCCIOLA

CHIOCCIOLA SLOW WINE. Le cantine che “per il modo in cui interpretano valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food” ricevono questo simbolo)



VIGNAIOLI INDIPENDENTI. La presenza di questo Marchio identifica un **vino fatto da un Vignaiolo**, cioè da chi ha seguito direttamente tutta la filiera dalla cura della vigna, alla trasformazione dell’uva in vino, fino all’imbottigliamento e la vendita



VIGNE A PIEDE FRANCO. Si tratta di **esemplari di vigne centenarie** sopravvissute ad un afide chiamato fillossera (per questo si può usare anche la definizione di **vitigni prefillossera** come sinonimo) o di piante giovani che non hanno la necessità di essere innestate per particolari caratteristiche del suolo: come nel caso dei terreni sabbiosi e vulcanici.



ANFORA. Vini maturati in anfora. La porosità delle anfore permette infatti una micro ossigenazione paragonabile a quella del legno, senza però che venga ceduto alcun sapore, se non nei casi di affinamenti davvero molto lunghi sotto forma di sottili sfumature terrose, mantenendo quindi al massimo la purezza della materia prima.



EMAS. Indica la conformità di un’impresa che mira a favorire una gestione più razionale degli aspetti ambientali come da Regolamento Europeo n. 1221/20009