

# *Wine Club*



*La primavera secondo*

*Marina Danieli*

Primavera 2019

# ECOSOSTENIBILITA'

L'inizio dell'anno è un nuovo punto di partenza e, da sempre, ci poniamo degli obiettivi da raggiungere al fine di migliorarci e innovarci sempre più.

La nostra azienda è molto attenta all'importante tema dell'**eco-sostenibilità** e si è imposta come obiettivo principale per il 2019 di abbattere ulteriormente l'impatto ambientale dei prodotti.



Abbiamo iniziato nel 2017 dalla **coltivazione** delle vigne ottenendo la certificazione SQNPI come viticoltura integrata. Utilizziamo infatti rimedi alternativi ai classici prodotti fitosanitari sintetici al fine di diminuire l'impatto ambientale.

In **cantina**, durante le fermentazioni dei nostri mosti utilizziamo solo nutrimenti di origine organica, evitando anche qui i prodotti di origine sintetica.

Abbiamo inoltre sviluppato dei protocolli interni per la riduzione del consumo d'acqua durante tutte le fasi critiche della vendemmia e delle altre operazioni di lavaggio delle vasche e della cantina in genere, riducendo di circa il 20% il consumo idrico.

Per quanto concerne il **packaging**, che influisce notevolmente sulle emissioni di anidride carbonica, ormai da gennaio 2018 tutta la produzione aziendale viene imbottigliata in **bottiglie** leggere da 360 grammi, invece delle consuete da 500 grammi, il che ci ha permesso di ridurre la quantità di vetro e la conseguente emissione di anidride carbonica del 28%.

Su tutta la linea Marina Danieli utilizziamo **tappi** di sughero naturale monopezzo, non sbiancati e non contenenti colla sintetica, in quanto quest'ultima viene sostituita dalla cera d'api naturale, il che li rende riciclabili (compostabili e biodegradabili) al 100%. Abbiamo inoltre iniziato ad utilizzare su alcuni vini della linea 'Le sorprese', le prime **etichette** in carta riciclata e abbiamo in progetto di eliminare, un po' alla volta, le capsule sostituendole con una chiusura in cera d'api.

Per quanto riguarda la **ristrutturazione della cantina** di vinificazione, in atto dal 2016, a breve, non appena le temperature si alzeranno leggermente, inizieremo un progetto di riverniciatura di alcune vasche e delle pareti dell'intera struttura con pitture naturali prive di metalli e pigmenti sintetici, ma costituite invece da terre naturali, calce e pigmenti vegetali.

Tutti noi possiamo e dobbiamo fare qualcosa per tutelare la nostra terra, la nostra aria e la nostra acqua; sia come consumatori finali che come produttori abbiamo una grande responsabilità, bisogna solo rimboccarsi le maniche e agire perché, come dice sempre Marina Danieli:

**il nostro obiettivo è quello di lasciare ai nostri figli una terra migliore di quella che abbiamo trovato.**

# LA SELEZIONE

*In questa selezione vogliamo farti degustare la prima new-entry di quest'anno e due cavalli di battaglia aziendali. Speriamo che questi vini possano farti entrare nel clima primaverile a 360°.*



## **RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2018**

La Ribolla Gialla è un vitigno le cui origini risalgono al lontano 1299, anno in cui è datato il primo documento, ovvero un contratto di compravendita, nel quale viene citata la Ribolla Gialla. Il vino risulta fresco e ideale per accompagnare ogni momento della giornata. Il colore è giallo paglierino e il suo aroma è particolarmente profumato e delicato. Tra le note spiccano quelle floreali, che lo rendono piacevolmente armonioso.

### **GLI ABBINAMENTI:**

**CULINARIO:** *Tagliolini con gamberi e zucchine*

**MUSICALE:** *'High hopes' di Panic! At The Disco*



## **PINOT NERO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI 2016**

Il suo sapore è decisamente inconfondibile. Se chiudi gli occhi e ti lasci trasportare potrai percepire i sentori di lampone, chiodi di garofano e ciliegia. Il colore è delicato, leggermente trasparente anche perché ancora piuttosto giovane.

### **GLI ABBINAMENTI:**

**CULINARIO:** *Quiche di radicchio rosso*

**MUSICALE:** *'Se piovesse il tuo nome' di Elisa*



## **FARALTA ROSSO**

Questo è uno dei vini che più ci rappresenta. Si tratta di un nostro uvaggio composto da Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tazzelenghe. Il periodo di affinamento lo trascorre in grandi botti di legno che gli conferiscono morbidezza e complessità allo stesso tempo.

### **GLI ABBINAMENTI:**

**CULINARIO:** *Fonduta di formaggi*

**MUSICALE:** *'Posso' di Carl Brave e Max Gazzè*

[marinadanieli.club](http://marinadanieli.club)

Tel. 0432 674421