



PRESENTAZIONE AZIENDALE

La Soc. Agr. La Pesenata nasce nel febbraio del 2019, dopo circa 15 anni di sfruttamento della terra di famiglia da conto terzisti, per far coltivare nuovamente la terra ed in particolare i vigneti da parte dei proprietari Benciolini.

Siamo 4 soci tutti di famiglia, Gianni Benciolini e sua moglie e due nipoti ventenni che hanno scelto di coltivare la terra con noi.

Conduciamo circa 7 Ha di terra, di cui circa 4 Ha di vigneto, sulle colline moreniche del lago di Garda che dal lontano 1868 sono di proprietà della famiglia Benciolini.

Il nome "La Pesenata" deriva dal toponimo del luogo, Palù della Pesenata, ed è stato attribuito nel 1778 quando la Contessa Pesenati Falconi ne divenne proprietaria.

Coltiviamo terreni a conduzione biologica (certificata) da diversi decenni introducendo ora concetti e tecniche dell'agricoltura biodinamica.

Stiamo richiedendo la certificazione biodinamica Demeter e siamo all'interno di un gruppo di aziende agricole biodinamiche veronesi "Arena biodinamica" con cui produciamo i preparati.

Il nostro vigneto è una doppia pergola veronese impiantata nel 1996 con il 60% di corvina e il restante di rondinella.

In vigna tutte le lavorazioni vengono svolte a mano, dalla potatura, alla cimatura, alla spollonatura fino al defogliamento. Aggiungiamo d'inverno del letame naturale umificato derivante dal nostro "cumulo biodinamico". Nel cumulo stiamo umificando, oltre al letame prodotto dai nostri animali, anche tutti i residui vegetali di lavorazione che poi andremo a spargere nel vigneto. Abbiamo seminato del sovescio che lasciamo fino ad inizio semenza. Cerchiamo di limitare al minimo i passaggi con mezzi meccanici in vigna. Stiamo valutando di adottare la trazione animale (cavallo comtois) per tutte le pratiche agricole che ce lo consentono.

Abbiamo due asini e due pony che saltuariamente pascolano in mezzo al vigneto.

Abbiamo tre pecore nane d'ouessant utilizzate per tenere raso il cotico erboso. Abbiamo circa 50 galline che smuovono il terreno e lo rendono più vivo.

Abbiamo le api che aumentano la biodiversità, oltre ad un orto aziendale, ad un frutteto che ben presto diventerà una "food forest". Conduciamo anche 3 ettari di arativo in cui, oltre al foraggio, produciamo patate, fagioli, grani antichi, farro, grano saraceno e altre colture annuali.

Fino al 2018 il vigneto veniva sfruttato per fare peso e produrre più uva possibile. Ora gradatamente stiamo cercando di cambiare stile di allevamento. Da 4 o 5 tralci per pianta ora stiamo cercando di arrivare a due tralci con minore produzione ma di maggior qualità. Dai 120/150 qli/ha vorremmo assestarci a circa 60/80 qli/ha.

Abbiamo ristrutturato la cantina storica del 1700 in cui sono ancora installate a muro 6 vasche di cemento che risalgono all'inizio del secolo scorso che stiamo ripristinando all'utilizzo.

In cantina lasciamo che sia la natura a fare il suo lavoro. Vogliamo produrre il vino in modo spontaneo e naturale.

Raccogliamo l'uva a mano selezionando accuratamente ogni singolo grappolo. La poniamo in piccoli plateau da circa 5/6 kg di uva l'uno. Trasportiamo immediatamente l'uva in cantina dove, a seconda del vino che vogliamo ottenere segue un processo produttivo specifico.

Il primo processo produttivo ci permette di ottenere un vino bianco da uva rossa. Poniamo i grappoli interi direttamente nella pressa e con una pressatura molto soffice otteniamo solo il mosto fiore, con una resa del solo 35% circa sul peso dell'uva. Questo mosto fiore lo lasciamo fermentare spontaneamente in un tino d'acciaio grazie ad un "pied de cuve" preparato qualche giorno prima.

Nel secondo processo l'uva viene diraspata e pigiata molto dolcemente (un 15% degli acini resta intero). Mettiamo il pigiato in un fermentino d'acciaio e lasciamo macerare per circa 10/12 ore. Eseguiamo poi la pratica del salasso per ottenere un vino rosato che lasciamo fermentare in modo completamente.

Eseguiamo poi solo due travasi. Uno per sfecciare a dicembre ed un altro pre-imbottigliamento a fine febbraio. Non eseguiamo alcuna chiarifica, nessuna pratica di stabilizzazione chimica, nessuna filtrazione, nessun controllo di temperatura. Aggiungiamo poi una piccola quantità di metabisolfito di potassio prima dell'imbottigliamento pur restando sempre sotto la "nostra" soglia di 30 mg/l di solforosa totale (la legge permette di aggiungere fino a 150 mg/l).

Produciamo poi un rosso con il pigiato rimanente dal salasso a cui aggiungiamo logicamente altra massa di pigiato che lasciamo fermentare spontaneamente e macerare con le bucce per circa 12 giorni. Anche per questo facciamo solo due travasi di sfecciatura, oltre alla svinatura, dopo i 12 giorni di fermentazione, con una pressatura a polmone molto soffice, che ci permette soprattutto di estrarre il fermentato dagli acini interi.

Dal vino bianco e dal vino rosato otteniamo anche una rifermentazione in bottiglia metodo classico con zuccheri ottenuti dall'appassimento di qualche kg della nostra uva. Lasciamo questo vino spumante a contatto con i lieviti per circa 24 mesi, per poi eseguire la sboccatura e mettere in commercio le bottiglie.

I nostri vini sono spontanei, schietti e ottenuti naturalmente senza alcuna tecnica invasiva come filtrazioni, chiarifiche, stabilizzazioni chimiche, ma lasciando che il prodotto esprima tutta la sua natura ed interezza e che rispecchi fedelmente il terroir e l'annata.

Da quando abbiamo preso in conduzione il vigneto (febbraio 2019) abbiamo già notato grandi cambiamenti. Le piante sono più vigorose, la vegetazione è più omogenea. Speriamo che le nostre tecniche colturali permettano a questo vigneto del 1996 di esprimersi nel migliore dei modi. Le tecniche di allevamento adottate e le nuove tecniche agronomiche messe in campo ci fanno già notare un beneficio in ordine di qualità dell'uva ottenuta oltre al rispetto ecologico e della biodiversità agricola.

