

Incrocio Manzoni .UNO

Il biologico secondo Villa Domizia

Prodotto principe dell'azienda bergamasca, è un vino creato con il vitigno omonimo, frutto dell'unione fra Pinot Bianco e Riesling Renano e si contraddistingue per la bassa quantità di anidride solforosa totale



di **Andrea Lupini**

Il Regolamento Europeo 203/2012, pubblicato sulla gazzetta ufficiale della UE il 9 Marzo 2012, ha permesso tempo fa di regolarizzare il comparto del vino biologico, dopo diversi anni di controversie. La normativa stabilisce regole, per quanto riguarda la produzione di prodotti vitivinicoli biologici, delineando anche le modalità di vinificazione, approvate dallo Standing Committee on Organic Farming (SCOF), il Comitato permanente per l'agricoltura biologica. Un produttore biologico può utilizzare circa la metà del numero di coadiuvanti, che può utilizzare da regolamento un produttore convenzionale. Il quantitativo di solforosa nei vini biologici, è stato uno degli argomenti più dibattuti dall'Italia, con la decisione finale da parte della Ue, di limiti non accettati da parte di molti vignaioli italiani, perché considerati troppo alti. Dobbiamo ricordare che le condizioni climatiche del nostro Paese permettono di produrre vini con quantitativi di solfiti mediamente più bassi dei produttori d'oltralpe. Il regolamento approvato ha posto i limiti di solforosa totale per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre

per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l.

Quanto detto finora, ci permette quindi di definire il vino "biologico", solo quando: in vigneto: si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati; in cantina: si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012.

In ogni caso, l'azienda vitivinicola produttrice necessita di una certificazione di conformità da parte di un ente certificatore. Certamente, all'interno dei limiti e delle disposizioni imposte dalle normative, ogni produttore biologico certificato, seguirà la propria condotta specifica, utilizzando le pratiche enologiche che più si avvicinano al concetto personale di "agricoltura sostenibile".

I vini prodotti da Villa Domizia si contraddistinguono anche per la bassissima quantità di anidride solforosa totale. L'Incrocio Manzoni .Uno, prodotto principe della gamma dei Fratelli Rota, titolari di Villa Domizia, prodotto con il vitigno omonimo, frutto del matrimonio fra Pinot Bianco e Riesling Renano, ottenuto dai lunghi studi del Professor Manzoni dell'Istituto Agrario di Conegliano Veneto all'inizio del '900, certificato biologico dalla vendemmia 2022, ha un valore di solforosa totale pari ai 47 mg, pari a un terzo del valore consentito per i vini biologici di questa categoria. [👉 cod 97678](#)

Villa Domizia - Quattroerre Group

☎ 035 580701

🌐 www.villadomizia.net