

## COOPERATIVA VALLI UNITE: VINI TORTONESI SENZA SOLFITI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Siamo in presenza di una Azienda a conduzione cooperativa che nasce piú di trent'anni fa da tre ragazzi di famiglie di tradizione contadina, innamorati della propria terra e del loro lavoro. Cercarono un modo nuovo per continuare ad essere contadini e alla maniera antica, in un mondo moderno, in cui sempre piú gente va a vivere in città e a lavorare in fabbrica.

Cominciarono a mettere insieme le loro vigne ed a costruire una stalla per avere il concime organico per ingrassare i campi e le vigne. Tutto come una volta, ma con sempre piú convinzione che il biologico è una base di partenza per una ricerca che si chiama decrescita e riduzione dell'impatto sulla natura. Via via la cooperativa si è ingrandita ed oggi lavorano oltre 20 persone.

Il settore viti-vinicolo segue un dettame ormai consolidato tra gli estimatori del vino: bere poco ma bene. 10 etichette, lasciate il piú possibile vivo e figlio dell'uva. La coltivazione dei campi si è indirizzata verso la produzione di fieno e di cereali per l'alimentazione umana e per l'allevamento di suini da salume e di bovini da carne e da latte.

Nello spaccio aziendale, si possono acquistare i loro prodotti, insieme ad altri articoli non di loro produzione, sempre biologici o del commercio equo e solidale.

Nel ristorante/agriturismo si propongono piatti classici della cucina piemontese e delle quattro province, accompagnati dai vini propri.

Camere da mono-locali sono disponibili per un fine settimana tra la natura oppure riposarsi per un buon periodo di ferie a contatto diretto con la cooperativa.

I vini senza solfiti aggiunti sono una naturale conseguenza della filosofia della Valli Unite. La loro attenzione è l'impatto ambientale e alla Salute dell'uomo. Utilizzano energia da fonti rinnovabili e recuperiamo le acque di lavorazione. Nel vino sono presenti solo solfiti naturali (quelli prodotti dalla pianta).

Questi, insieme ad altri elementi - antociani e polifenoli, alcool e acidità -, sono sufficienti a proteggere un vino, prodotto con uve sane, da ossidazioni e deperimenti.

Noi che commentiamo e descriviamo questi prodotti abbiamo definito questi vini pregevolmente "per tutta la famiglia", con il chiaro intento che data la loro pulizia e salubrità del frutto sono vini a tutto pasto, per ogni giorno, ogni festa, ogni momento e per ogni persona, anche di famiglia.

Infatti, questi vini hanno una quantità di solfiti, espressa in solforosa totale, variabile tra i 12 e 17 mg/l, data dai solfiti naturali. Per motivi di legge, che non distinguono solfiti naturali o aggiunti, troviamo in etichetta l'indicazione - contiene solfiti - obbligatoria se superiore a > di 10mg/l. Se mantenuto in condizioni adeguate si conserva al pari degli altri vini tradizionali. Eventuali depositi sono dovuti alla naturalezza del vino.

DIOGENE (Dolcetto) GAITU (Barbera). Organoletticamente sono vini piacevoli, fruttati, mai invadenti, sia all'olfatto che al gusto; non hanno nessuna nota di involuto o di sporco enologico, oppure di involuzione ossidativa.

Buona la consistenza dell'uva, forte l'equilibrio delle sue componenti vinose, ottima l'integrità del vino e delle sue componenti salutistiche che rendono questi vini unici nella specie.

Queste caratteristiche agevolano con ampia vastità l'abbinamento cibo-vino, sia con piatti non impegnativi che corposi o complessi. Consigliamo di non perdere questi vini ottimi anche per il rapporto qualità prezzo.

Info: Valli Unite, Soc. Coop. Agr.

Cascina Montesoro

15050 Costa Vescovato (AL).

recapiti:

tel: 0131 838100

fax: 0131 838900

e-mail: vini@valliunite.com

sito web: www.valliunite.com