

## La nostra Storia - La nostra Forza

Ci troviamo nella soleggiata Valtellina e abbiamo una lunga tradizione nella cultura del vino. Tutto ha inizio negli anni '90, a Bianzone in Valtellina: su due particelle sperimentali si avviano i primi tentativi di coltivare la vite con un sistema inusuale per quei tempi, che evitasse ogni tipo di trattamento anticrittogamico a base di prodotti di sintesi.

I pionieri di questi tentativi sono Marcel e Giuliano Zanolari, che iniziano i loro esperimenti sui vitigni Nebbiolo, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon. Per alcuni anni gli esiti sono altalenanti: ma poi i risultati si sono rivelati incoraggianti e promettenti.

Ora siamo molto soddisfatti dei vini unici e sani che produciamo.

Nel 2001 nasce la Fattoria San Siro, azienda di circa 4 ettari di vigneto coltivato e certificato biologico in tutto il suo iter, dalla pianta fino alla bottiglia, e gestita con passione da Marcel, figlio di Giuliano.

Con lo scopo di rispettare fino in fondo la natura e migliorare la qualità del prodotto prevale in noi la grande ambizione di uscire dagli schemi, di rinunciare a coltivare i cosiddetti "miti", di non seguire la tendenza a copiare, che toglie "l'arte di essere se stessi". Noi vogliamo valorizzare i risultati conseguiti con le nostre viti.

Nel frattempo, la superficie coltivata si è estesa arrivando a circa 12 ha: 3 ha di Nebbiolo, 0,5 ha di Pinot Nero, 0,6 ha di Cabernet Sauvignon, 0,5 ha di Pinot Bianco. Il resto si suddivide in diverse parti con nuovi vitigni molto più resistenti alle malattie. L'obiettivo è di mettere in sintonia tutti gli elementi della produzione quasi fossero una grande orchestra: gli elementi ci sono tutti, basta solo saperli accordare, dando loro il giusto valore, per far nascere una sinfonia che esprima l'unicità del suo compositore.



Sui pendii della bella Valtellina maturano le uve che trasformiamo in vino in virtù di una ricca tradizione, ma anche secondo le più recenti conoscenze tecniche. Il risultato è una selezione equilibrata di vini che possono accompagnarci dall'aperitivo al dessert, dagli antipasti alla fine di un banchetto. In questi 25 anni, Marcel e il suo team hanno lavorato con impegno per ottenere il meglio dai nuovi vigneti. Danno la priorità ai vitigni PIWI, che sono resistenti ai funghi e consentono di ridurre al minimo i trattamenti fitosanitari. Risultato? Vini nuovi con sapori unici e autentici.



**Vini LA TORRE**  
Vial di Curtin 28 - CH-7742 Poschiavo GR  
www.la-torre.ch - info@la-torre.ch  
Tel. +41 81 844 34 34



**MARCEL ZANOLARI** f i  
Via Teglio 10 - 23030 Bianzone (SO) - I  
marcelzanolari.com - marcelzanolari@gmail.com  
Mobile +39 380 455 0129



**Marcel Zanolari**  
VINI • VIVI



La sede di Poschiavo è il centro vitale, dove tutta la parte commerciale e amministrativa viene gestita. Vi si trova anche l'area per l'imbottigliamento e l'apposito magazzino, dove il vino in bottiglia prosegue indisturbato la maturazione. La sede ospita anche un locale di degustazione, dove è possibile assaporare i diversi vini prodotti dall'azienda e apprezzarne le caratteristiche organolettiche uniche. Qui ci sono le condizioni per sentirsi a proprio agio, per appassionarsi a tutte le sfaccettature del profumo e del gusto del vino. In un'atmosfera incantevole il nostro cliente degusta ogni goccia del nostro nettare, senza alcun impegno. Vive un'esperienza indimenticabile, perché autentica come il vino che degusta. Un'esperienza che ognuno, quando fa ritorno a casa, ama ricordare in famiglia e tra gli amici.



L'azienda adotta la filosofia e il metodo della biodinamica, ispirandosi ai principi di Rudolf Steiner e applicando tecniche biodinamiche per ridare vitalità e vigore ai terreni. L'obiettivo dell'azienda è di raggiungere una produzione a ciclo chiuso, autosufficiente e indipendente, abbandonando la monocultura. Si favorisce un "organismo agricolo" sostenibile per l'ambiente, il pianeta e l'uomo. La produzione biodinamica di Marcel Zanolari è controllata e certificata da Bioinspecta (BioSuisse CH), da Bio Cert (IT/EU) e da Demeter (CH e IT) e offre la garanzia di qualità e genuinità del prodotto.



La vinificazione biologica segue un percorso sostenibile dalle uve alla produzione del vino. Questa è la condizione migliore per una lavorazione orientata al valore e all'integrità del prodotto finale. In cantina la maturazione avviene in legno, in anfora e in botte d'acciaio fino ad ottenere dei vini schietti, sinceri e vivi. Il risultato è un vino autentico, che riflette le caratteristiche dell'uva e della regione di provenienza.



La fermentazione del vino ancestrale assomiglia al metodo Champenoise, ma fermenta sui propri lieviti naturali in parte in bottiglia. È un vino autentico, senza solfiti, con un carattere marcato. Dato che si tratta di vini biodinamici, quindi molto vivi, la vinificazione va seguita con grande costanza e cura. Anche la fermentazione "Orange" fa parte di un antico metodo della vinificazione delle uve bianche. La fermentazione del mosto avviene in anfora sulle proprie bucce e fermenti naturali come 200 anni fa. In sintesi, sia la vinificazione ancestrale in bottiglia che la fermentazione in anfora, sono antichi metodi alternativi e riservati a poche varietà di uve, dando origine ad un vino nuovo. Perfetto, per chi ama il buon vino, in cerca di autenticità e nuovi sapori.

La produzione biodinamica è più complessa e costosa di quella convenzionale. Non vengono utilizzati pesticidi o prodotti chimici. La fertilità del terreno è preservata in modo sostenibile e offre le condizioni ideali per agevolare la varietà dei vitigni e della vegetazione. Il suolo si rigenera grazie al cosiddetto sovescio (vegetale o organico). La quantità di vino prodotta è inferiore, perché ci si adatta al ritmo della natura, ma la qualità è chiaramente superiore. Per la maturazione del vino occorre tanto tempo, fino a due anni in più. Il vino vive più a lungo, per cui la raffinatezza di queste nobili gocce è incomparabile.



"Ci impegniamo a fondo nell'abbinare nuovi vitigni resistenti a funghi e parassiti (PIWIs) in terreni ecocompatibili ad alta fertilità (vigne), con lo scopo di coltivare viti sane e di produrre vino come la natura vuole. Questa è la nostra ricetta incondizionata: viticoltura senza chimica e un aggravio minimo delle risorse del suolo. Noi vogliamo rigenerare le nostre vigne e dare vitalità al vino. In tal modo rigeneriamo noi stessi e le relazioni nella nostra azienda".

Il viticoltore Marcel Zanolari, insignito più volte di importanti premi.