



VINI PARTICOLARI

Vini biologici. Vino prodotto con uve coltivate in vigneti biologici, ovvero senza l'impiego di farmaci, concimi chimici e altri materiali di sintesi e vinificato secondo precise regole, limitanti l'impiego di anidride solforosa.

Vini naturali. Uve da coltivazione biologica, con limitazione dell'impiego di rame e zolfo; nella vinificazione non si usano lieviti selezionati, la fermentazione si avvia spontaneamente, i solfiti sono assenti o in dose ridotta; sono vietate pratiche enologiche invasive quali uso di additivi, di concentratori, di microfiltri ecc.

Vini biodinamici. I vini biodinamici seguono le regole dettate da Rudolph Steiner, che prevedono l'impiego nella coltivazione della vite di particolari preparati e di seguire le fasi lunari.

Vini vegani. La vite è coltivata in modo biologico; nella vinificazione, oltre all'applicazione delle regole del biologico, si devono evitare l'impiego di sostanze di origini animale (per esempio nella chiarificazione sono escluse albumina, caseina, colla di pesce, gelatine animali); nell'etichettatura e confezionamento non è consentito l'uso di colle, inchiostri e lubrificanti.

Vino Kosher. Questo vino è consumato da persone di religione ebraica, in quanto ottenuto secondo i precetti indicati nella Torah e deve possedere la relativa certificazione.

