

OBVIUS: VINO DI SOLA UVA

tanto ovvio che non ci aveva ancora pensato nessuno.

E' un **Sangiovese** in purezza di Montepulciano, la vendemmia che lo ha visto nascere è quella del 2012 e la sua culla è **SALCHETO**, la cantina "OFF GRID" guidata da Michele Manelli (insieme ai soci Ron Prashker e Luca De Feo e al loro gruppo di lavoro) .

Obvius vuole essere **un vino etico e buono**, anzi buonissimo, come qualcuno ha voluto sottolineare dopo l'assaggio, si perché il primo obiettivo della produzione è **la qualità e il gusto**.

Obvius è prodotto con **uve di prima scelta** provenienti dalle vigne di Montepulciano e si può definire un "**Nobile Giovane**", come gli altri vini di Salcheto è seguito in tutto il processo **con cura maniacale e vero ardore**.

L'uva appena raccolta è trasportata immediatamente in cantina, dove l'attenta selezione in vigna si fa in tre, con altrettanti passaggi di scelta, fino al singolo chicco. L'integrità delle bucce viene rispettata anche nell'accesso per caduta delle uve dal tetto piazzale direttamente in vasca.

La vinificazione avviene nelle vasche che sono state pensate e realizzate per lavorare solo con la CO2 autoprodotta dalla fermentazione dell'uva senza pompe o altri interventi di natura meccanica, dove il gas agisce anche come disinfettante e dove l'aria esterna è la naturale ma dosata fonte di ossigeno dei lieviti indigeni.

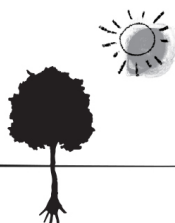
La maturazione è breve e dura solo 4 mesi nelle vasche d'acciaio sotto pressione brevettate e sviluppate per Salcheto e per finire, anche nell'imbottigliamento, svolto sotto pressione con i più avanzati macchinari che offre l'industria enologica italiana, si evita l'introduzione di ossigeno grazie anche all'uso di tappi a vite o di microagglomerato.

Perché è un vino di sola uva diverso dagli altri?

Perché non contiene assolutamente additivi, lieviti selezionati aggiunti o solfiti, pilastri anche della buona enologia moderna che sono stati tolti ripensando al processo nell'interesse del gusto e non solo del progresso tecnologico ed etico. Un gusto che molti già considerano "ritrovato" rispetto a sentori del passato, in una chiave di lettura moderna del vino, ossia pulito ed equilibrato.

Obvius non vuole di per se rientrare in nessuna delle categorie esistenti anche se è **biologico certificato** e se ha cominciato a destare l'interesse dei premi e dei riconoscimenti. **L'obiettivo di OBVIUS è quello di farsi bere**, di parlare davvero del nostro territorio e di **lasciare all'uva il ruolo da protagonista**.

L'etichetta di Obvius racconta il gesto quotidiano delle nostre mani e anche graficamente lascia che tutto inizi dall'albero che simboleggia la natura. Uomo e natura, insieme.



SALCHETO
TOSCANA

La nuova e innovativa cantina di 3400 mq che è diventata Salcheto nel 2011, è altamente tecnologica ed immersa completamente nella natura che vuole preservare, dall'ippo-via alla parete di giardino verticale, dalla sua forma rotonda al panorama che offre, senza invaderlo, dai suoi interni semplici ma dove campeggiano mobili e lampade di artigianato del recupero, è un paradiso per ogni amante della semplicità e della vita vera.

Obvius è l'ultimo passo del progetto di sostenibilità totale di Salcheto, azienda protagonista anche nella modellizzazione dello sviluppo del settore (vanta primati mondiali nella definizione di indici quali Carbon Footprint e Water Footprint e Michele Manelli è co-fondatore e portavoce del Forum per la Sostenibilità Ambientale del Vino), che abbiamo già presentato durante ECOMONDO agli Stati Generali della Green Economy, ma che vorremmo vedere sulle tavole degli italiani e all'estero a raccontare un'Italia che può e vuole ripartire dall'ambiente, dalla bellezza e dal buon gusto.

"[...] E se le nostre piccole menti, per qualche modesta convenienza, dividono questo bicchiere di vino, in questo Universo, in diverse parti – fisica, chimica, biologia, geologia, astronomia, psicologia, eccetera – ricorda che la Natura non fa questo. Per cui rimettiamo tutto assieme per non scordarci infine per cosa è fatto, lasciamo che ci regali ancora un ultimo piacere, beviamolo in un sorso e scordiamoci di tutta questa storia!"

Richard Feynman, Nobel per la Fisica nel 1965

Ufficio Stampa:

Food Confidential - Nerina di Nunzio 0688542344 nerina@foodconfidential.it

