

F.A.Q.

18 settembre 2013

Che cos'è il metodo di produzione biologica?

E' un metodo produttivo che, vietando l'uso di prodotti di sintesi, fa leva sugli equilibri naturali dell'agroecosistema, che valorizza e ripristina la naturale fertilità del suolo, e che promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera.

Qual è la differenza tra vino biologico e vino naturale?

La differenza essenziale tra vino naturale e vino biologico sta nel fatto che il vino biologico è codificato secondo una normativa europea di riferimento, il vino naturale no. Il vino naturale, al momento, è un semplice claim che non identifica le caratteristiche produttive e/o la qualità del prodotto. Il vino biologico è confermato tale dalla certificazione di un organismo di controllo terzo espressamente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che ispeziona vigneto e cantina, anche prelevando campioni da sottoporre ad analisi per escludere contaminazioni, anche accidentali, dia sostanze non ammesse.

Qual è la differenza tra vino biologico e vino biodinamico?

Un vino biodinamico è un vino ottenuto da uve da agricoltura biodinamica. I disciplinari che definiscono cosa è e come è fatto un vino biodinamico sono ancora in fase di definizione a livello europeo. Un vino biodinamico è solamente una conseguenza dell'agricoltura biodinamica.