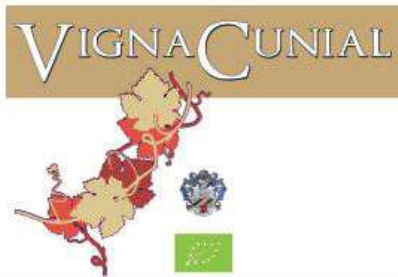


Vigna Cunial



AZIENDA BIOLOGICA ELENA
Via Valtermina 52/a - Traversetolo (Parma)

Vigna Cunial (Cunial è il cognome del titolare Gianmaria) è il marchio della sezione vitivinicola di Azienda Elena, azienda interamente biologica certificata, nata nel 2002 e situata nella zona collinare ed appenninica del comune di Traversetolo. Azienda Elena si estende su una superficie di 83 ettari, di cui 12 coltivati a vigneto (aggiornato al 2014).

L'azienda è posta completamente in zona DOP Colli di Parma, inserita quindi in un territorio vocato e ricco di tradizioni. I vitigni di Vigna Cunial sono collaudati DOP, allevati a Guyot con sesto d'impianto 3 m

x 1 m e per la produzione dei vini sono utilizzate solo le uve prodotte nei vigneti aziendali. Nel 2012 con l'entrata in vigore della normativa sui vini biologici, Vigna Cunial ha ottenuto la certificazione biologica per tutti i suoi vini.

La produzione della cantina di Vigna Cunial riguarda le seguenti tipologie di vini:

Vini bianchi da spumante:

Monteroma Spumante Brut e Rosato Spumante Brut ottenuti dai vitigni Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio e Malvasia di Candia aromatica.

Vini bianchi fermi: Monteroma Sauvignon e Valle di Sivizzano, ottenuti rispettivamente dai vitigni Sauvignon e Malvasia di Candia aromatica.

Vini rossi fermi da invecchiamento:

Primorosso e Rosso del Conte in versione acciaio e barrique, ottenuti dai vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Croatina, Syrah.



Vigna Cunial

VIGNA CUNIAL



AZIENDA BIOLOGICA ELENA
Via Valtermina 52/a - Traversetolo (Parma)

Vigna Cunial è l'unica azienda del parmense, associata al Consorzio di tutela dei vini Colli di Parma, a produzione certificata biologica. Una scelta "imposta" dalla passione, dal lavoro e la forza di un uomo che ha avuto il coraggio di ritornare al sapore antico della terra ed al tempo stesso mantenere integro il proprio convincimento che "in questo mestiere è inutile investire nella tecnologia se prima non si è acquisita una grande preparazione tecnica".

Alle sue spalle una storia d'imprenditore, ormai parmigiano di adozione, che ha lavorato per qualche anno all'università di Pia-

cenza, al fianco del professor Attilio Del Re e del professor Gianpietro Molinari, occupandosi di Chimica Vegetale; poi ha aperto un laboratorio di analisi a Casalmaggiore insieme alla moglie Chiara Mina.

Il cambiamento nella vita di Cunial è arrivato nel 2002 quando è partita l'attività dell'Azienda Elena, dal nome della figlia arrivata con grande attesa dopo tre maschi (Umberto, Emilio, Leonardo).

Il metodo di coltivazione biologico esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi, come antiparassitari e diserbanti, come pure di concimi chimici, ma solo prodotti eventualmente già presenti in natura, ad esempio piretro naturale e zolfo, mentre le concimazioni vengono eseguite con concimi organici, come guano del Cile, letame maturo e sovesci, ad esempio di favino.

Con il metodo biologico si ottengono vini esenti da residui di pesticidi, sani perché prodotti in luoghi "vocati" e dalle caratteristiche organolettiche insuperabili.

