ITALIA, LIGURIA

La Ricolla

DANIELE PARMA

FONDAZIONE: 2004
ETTARI VITATI: 6 ha
VITIGNI COLTIVATI: Bianchetta Genovese, Vermentino, Canaiolo, Granaccia, Sangiovese
BOTTIGLIE PRODOTTE: 33.000

Daniele Parma è un vignaiolo indipendente che fonda l'Azienda Agricola La Ricolla nel 2004 dopo aver maturato un'esperienza ventennale di vinificazione nell'azienda di famiglia. La volontà di fare vino esclusivamente con le proprie uve coltivate personalmente nel rispetto dei cicli vitali della pianta e dell'ecosistema circostante porta Daniele a un percorso che lo emancipa progressivamente dall'approccio tipico dell'agricoltura e dell'enologia dell'inizio degli anni '80.

La consapevolezza che le vecchie vigne diano i frutti migliori ed esprimano in modo più autentico il territorio lo spinge innanzitutto a ricercare nel Golfo del Tigullio i vecchi vigneti abbandonati e recuperare le varietà storiche con l'idea di rifare i vini tradizionali che aveva conosciuto da giovane a fianco del papà e dai contadini della zona. L'azienda si dota così di 5 vigneti in 5 comuni diversi, tutti storici del territorio tra cui lo splendido appezzamento di vermentino presso la trecentesca basilica dei Fieschi a Cogorno; la bianchetta genovese di Prioria a Carasco e Verici; il sangiovese e ciliegiolo del vigneto di Tolceto nel comune di Né in Val Graveglia che è il primo vigneto, impervio e difficilmente accessibile, acquistato e lavorato da Daniele
Mosso dalla curiosità e dalla continua ricerca e voglia di confronto, dopo la pessima annata 2010 decide di invertire la rotta in campo agricolo, abbandonando tecniche e metodi convenzionali per un'agricoltura biologica e senza forzature che, restituendo presto risultati qualitativamente migliori, gli consente di non utilizzare prodotti enologici o tecnologie invasive in cantina. Nel 2013 nasce così il vino Berette, il primo bianco tradizionale dell'azienda ottenuto macerando il vermentino in fermentazione e andando in bottiglia, con i tempi corretti, senza filtrazione e con basse dosi di solforosa (inferiore a 50 mg/lt). Ma il vero anno della svolta è il 2017: dal confronto con grandi personalità come Stefano Bellotti e Saverio Petrilli, comincia a muovere i primi passi nel mondo dell'agricoltura biodinamica trovando un approccio di consapevolezza e una rinnovata interazione tra uomo e natura, basata sull'autodifesa e sull'equilibrio, piuttosto che sull'intervento. Per Daniele è la presa di coscienza (e di coraggio) definitiva che un altro vino è possibile! Nascono così gli altri vini della gamma macerati sulle bucce, fermentati in cemento e affinati in anfore di terracotta nei quali non si usano più addittivi enologici né solforosa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

LA RICOLLA

Per Daniel Fuing Bubbles**

LA RICOLLA

Kin(g)tanino Fuing White Wine**

LA RICOLLA

Berette 2.0

LA RICOLLA

Ninte de Ninte

LA RICOLLA

OUA

LA RICOLLA

OUA al Quadrato

LA RICOLLA

Brutal Bianco

LA RICOLLA

Kin(g)tanino Fuing Red Wine**

LA RICOLLA

Toseo

LA RICOLLA

Grana(n)cia Meccanica

LA RICOLLA

Orcio Più

LA RICOLLA

Sarvaego

PROGETTO WAW

WAW Come Prima (La Ricolla)

LA RICOLLA

Brutal Rosso

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it