



Naturalmente frizzanti in armonia con la natura

Nata dall'incontro tra il produttore **Albino Armani** e l'enologo **Maurizio Donadi**, Casa Belfi propone una gamma di vini della tradizione trevigiana ottenuti con tecniche di viticoltura biodinamiche, sane e sostenibili

Casa Belfi è il risultato della passione di **Maurizio Donadi**, un enologo nato nel 1977 e formato presso l'Istituto di Conegliano e l'Università di Padova. La sua dedizione alla viticoltura e al territorio di origine lo ha portato a fondare la sua azienda vinicola a San Polo di Piave in provincia di Treviso nel 1999. Questa zona, famosa per la produzione di Glera e Raboso, è stata nel caso di Donadi il punto di partenza e una spinta a produrre vini "natu-

ralmente frizzanti" con questi vitigni. Nel 2000, dopo un incontro ispirato con **Albino Armani**, produttore della Valdadige veronese con vigneti in Trentino, Veneto e Friuli, è nata l'idea di intraprendere un ambizioso progetto di viticoltura sana e sostenibile.

Casa Belfi, fra tradizione e natura

La produzione vinicola di Casa Belfi si ispira alla tradizione trevigiana e familiare, rispettando rigorosamente

i cicli stagionali. L'azienda ha scelto di adottare i metodi produttivi della tradizione, legati in particolare alla prima vera versione - quella "antica" - del prosecco con le bollicine rifermentato in bottiglia e non sboccato. Questo approccio è stato seguito dai piccoli vignaioli che hanno preservato questa tradizione nel corso degli anni.

«Così si è sempre prodotto il prosecco prima dell'avvento delle moderne tecniche di vinificazione» puntualizza il fondatore di Casa Belfi. Donadi si impegna soprattutto nella produzione di vini naturali, seguendo un approccio che rispetta il corso naturale, senza l'uso di concimi, pesticidi o diserbanti chimici nei vigneti. Inoltre, vengono applicate pratiche agronomiche biologiche e steineriane, incluso l'uso di preparati biodinamici.

La teoria del "caos" che porta all'unicità

Gli stessi preparati biodinamici riflettono la visione singolare di Donadi, che è associata all'idea di "caos": questo disordine sarebbe legato e connesso ai microrganismi che interagiscono in modo non uniforme con il suolo e, di conseguenza, con le viti, proprio per questo ogni piccola area di terreno produce uve con profili aromatici e organolettici unici. Anche in cantina, Casa Belfi adotta un approccio naturale. Vengono utilizzati lieviti indigeni e non vengono aggiunti solfiti (eccetto quelli prodotti naturalmente dai lieviti). Non vengo-

no eseguite stabilizzazioni, filtrazioni o chiarificazioni "artificiali", vengono solo adottate quelle naturali che avvengono durante l'inverno, quando il freddo favorisce la formazione di depositi, e il travaso successivo avviene senza forzature enologiche. Maurizio Donadi spiega che «Il vino si stabilizza da solo e decide quando è pronto per essere imbottigliato».

Il processo di conversione all'agricoltura biologica è iniziato nel 2004, seguito dalla certificazione biodinamica nel 2016. Oggi, Casa Belfi lavora ogni giorno per raggiungere equilibrio e armonia con la natura, al fine di imbottigliare vini che riflettano non solo le caratteristiche varietali e territoriali, ma anche l'energia vibrante che ne scaturisce. «Questa energia proviene dalla forza vitale della pianta stessa - spiega Donadi - abituata da sempre a difendersi e a reagire alle avversità e alle malattie senza l'uso di sostanze chimiche. Solo una pianta sana e robusta può produrre vini di qualità e di lunga conservazione».

Naturalmentefrizzante Bianco: il fiore all'occhiello di Casa Belfi

Uno dei vini più popolari di Casa Belfi è indubbiamente il Naturalmentefrizzante Bianco, prodotto con uve glera. Questo frizzante con bollicine sottili e persistenti offre una vasta gamma di aromi, che spaziano dai profumi floreali e fruttati alle note di agrumi, lievito e crosta di pane. In bocca, è vivace e bilanciato da un'acidità fresca.

Questo vino è molto apprezzato dai consumatori, grazie alla sua versatilità in base al modo in cui viene servito. Versato delicatamente per separare i lieviti dal fondo, è un aperitivo giovane e vivace, con una freschezza legata agli agrumi. Tuttavia, alcuni preferiscono gustarlo torbido, agitando leggermente la bottiglia. In questo caso, il vino diventa più ricco in struttura, morbidezza e complessità grazie alla presenza dei lieviti ed è perfetto per accompagnare i pasti di tutti i giorni. [cod 99602](https://www.albinoarmani.com/casa-belfi/)



Casa Belfi
☎ 045 729 0033
🌐 www.albinoarmani.com/casa-belfi/