

vino, miele ed ortaggi. della Cooperativa Sociale Onlus **I Germogli**

Un altro mondo è possibile se:

- *c'è un consumo equo e solidale*
- *produciamo coscientemente rispettando l'ambiente*
- *garantiamo le tradizioni del nostro territorio*
- *superiamo il carcere come luogo di pena*

La cooperativa sociale onlus "I Germogli nasce dall'entusiasmo di cinque giovani imprenditori, che nel rispetto dell'ambiente producono sulle colline di san Colombano al Lambro prodotti biologici: vino, miele ed ortaggi.

La coltivazione avviene nel rispetto delle origini, del territorio, delle vocazioni dei terreni e continua nella scelta delle sementi e nelle varietà dei vitigni rigorosamente autoctoni e certificati liberi da O.G.M. (organismi geneticamente modificati).

Il valore aggiunto della cooperativa risiede nel dare opportunità e creare posti di lavoro a soggetti deboli quali detenuti o ex detenuti.

Il carcere rimane il luogo di negazione della persona, e (il lavoro in azienda) l'inserimento rimane il superamento della detenzione.

L'impegno imprenditoriale della Cooperativa garantisce criteri di efficienza economica ed efficacia dei risultati.

L'attenzione al valore della qualità è assicurata dalle alte professionalità impegnate nella cooperativa.

I NOSTRI VINI

San Colombano ha un'antica e rinomata tradizione nella coltivazione della vite e nell'arte del vino. I vitigni sono quelli tradizionali del luogo: barbera, bonaria, croatina e uva rara, in aggiunta cabernet sauvignon e riesling renano presenti da oltre un secolo nelle nostre colline.

Praticiamo una viticoltura che preserva e migliora l'ambiente naturale applicando i metodi propri dell'agricoltura biologica: è escluso l'impiego di insetticidi, erbicidi, e prodotti antibotritici. Uve sane, produzioni contenute, selezioni accurate alla vendemmia: non tralasciamo nulla per ottenere vini pieni di forza ed eleganti, che accompagnino ottimamente i cibi. I vini corrispondono alle nostre aspettative di qualità, di viticoltori e di bevitori.

Vino frizzante:

BONARDA: vivace rosso peculiare della collina conservato dolce alla vendemmia, a primavera il vino riprende e conclude la fermentazione.

RIESLING: da uve riesling renano questo grande vitigno era la scelta naturale per il nostro bianco frizzante. Deciso nella struttura, corposo, fragrante con note floreali, da consumarsi giovane.

Vino fermo:

SAN COLOMBANO DOC: rosso, nasce dall'uvaggio di Barbera, Bonaria, Uva Rara e Croatina con un apporto del 5% di cabernet Franc e cabernet Sauvignon di colore rosso rubino intenso, si sviluppa su note che vanno principalmente dal fruttato al floreale. E' un vino immediato e di facile approccio, espressione di carattere e tipicità, che dimostra quanto le nostre uve possano essere delicate, piacevoli, distanti da ogni ruvidezza ed aggressività.

PINOT GRIGIO: Fragrante con profumi di fiori bianchi. Vino inconfondibile, di gran corpo, elegante, deve il suo carattere alla purezza del fruttato, alla fluidità e rotondità ed alla lunga persistenza. Col tempo esprime sapori di frutta matura leggermente speziati.

BARBERA

Vino fermo da invecchiamento:

CABERNET rosso

CHARDONNAY bianco

La nostra cooperativa ha sede in **San Colombano al Lambro** – Via Boccaccio n.13 ed in **Lambrinia di Chignolo Po** in via Don Sbarsi 14.

Mail: germoglibio@libero.it

