

ARCIPELAGO DELLE AZZORRE, OCEANO ATLANTICO

PER APPASSIONATI DI VINO E VIAGGIATORI CURIOSI

I vini di Adega do Vulcão nascono nella splendida cornice naturalistica dell'arcipelago delle Azzorre e parlano di un rapporto magico tra la natura e l'uomo.

Rari e preziosi sono prodotti con uve accuratamente selezionate provenienti da vitigni autoctoni di forte carattere. Sono ricchi di storia e suggestioni, raccontano storie, tante e affascinanti, e valorizzano l'unicità, la varietà e la bellezza delle isole che li hanno generati.

Si fanno apprezzare da chiunque ami e rispetti i vini autentici, l'umanità e la storia dietro l'etichetta.



Una straordinaria varietà

Tutte diverse tra loro ma ognuna ricca di un fascino particolare, le isole delle Azzorre si caratterizzano anche per la diversità dei suoli, in grado di produrre vini diversi e dal carattere unico.

L'origine vulcanica conferisce ai terreni una varietà di caratteristiche molto specifiche legate alla fase di attività vulcanica che li ha generati, dalla crosta lavica, il cosiddetto lajido, alle aree sabbiose con depositi di cenere.

Questi terreni molto particolari uniti all'influenza del mare, alla latitudine e all'incessante lavoro dell'uomo sono in grado di generare vini unici di forte personalità.



ISOLA DI FAIAL:

Cenere vulcanica

Le vigne sono piantate in un terroir caratterizzato da una composizione minerale unica creata dalle ceneri dell' eruzioni del 1957 che favoriscono un ottimo drenaggio. L'area presenta inoltre uno speciale microclima.

ISOLA DI PICO:

Lajido

I vigneti sono coltivati nei currais, antichi e caratteristici muretti a secco che li proteggono dai venti dell'Oceano. Sono piantati nel lajido, la crosta lavica basaltica di colore nero creatasi nei secoli in seguito all'eruzione del vulcano, che conferisce ai vini caratteristiche uniche. Hanno bassi livelli di produzione caratterizzati da un'altissima qualità delle uve.







IN CANTINA

Applichiamo un metodo di vinificazione naturale per preservare la qualità e le caratteristiche delle uve evitando ogni tecnica che possa risultare aggressiva.

Utilizziamo solo lieviti endogeni e attrezzature di primissima qualità, thank tulip di cemento refrigerato, terracotta e botti di rovere non tostato.

UNA VITICOLTURA NATURALE

Per creare vini autentici ed esclusivi con un forte senso di identità gestiamo l'intero processo di produzione nel modo più naturale possibile.

Operiamo all'insegna della sostenibilità, rispettando l'ambiente e la biodiversità del suolo ed evitando l'uso di additivi o fertilizzanti chimici. Applichiamo un metodo di fertilizzazione naturale che stimola nel terreno la produzione di nutrienti e microrganismi al fine di aumentare il livello di attività microbica e migliorare di conseguenza la fertilità del suolo.

L'obiettivo del nostro lavoro è creare vini che siano l'espressione più autentica del territorio che li produce.





I VINI DI PICO, UNA VITICOLTURA ESTREMA

L'isola di Pico deriva il nome dal vulcano che con i suoi 2.351 metri è la vetta più alta del Portogallo.

I suoi vigneti sono sono vestigia di una viticoltura arcaica. Piantati nel lajido, la crosta lavica creatasi nei secoli in seguito all'eruzione, sono protetti dai currais, antichi e caratteristici muretti a secco e la loro coltivazione è svolta sclusivamente con lavoro manuale. Donano al paesaggio un fascino misterioso e unico, come rovine di un'antica civiltà.

Nel 2004, il paesaggio delle vigne dell'isola di Pico è stato riconosciuto come patrimonio mondiale dell'UNESCO e ora è noto a livello mondiale per le tecniche assolutamente uniche qui utilizzate per la coltivazione della vite.



I VINI DI FAIAL

I vigneti sono piantati nell'area creatasi nel 1957 intorno al vulcano dos Capelinhos in seguito all'ultima eruzione dell'arcipelago. Il paesaggio è di una bellezza che lascia senza fiato: una montagna di terra rossa e nera costellata da una miriade di rocce vulcaniche che si getta a picco nell'oceano di un incredibile blu intenso.

Dopo decenni di abbandono Adega do Vulcão ha svolto un paziente lavoro per permettere la rinascita di questa nobile zona vinicola, che presenta oggi caratteristiche uniche nell'arcipelago. Il terroir, ricco di cenere vulcanica, ha una particolare composizione minerale che, associata ad un ottimo drenaggio e ad uno speciale microclima, permette la produzione di uve assolutamente uniche da varietà autoctone: Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez do Pico.







AMEIXÂMBAR IG Açores 2021

Due isole, Faial e Pico, due terroir vulcanici diversi per un vino assolutamente unico.

Un blend perfetto di uve provenienti da vitigni autoctoni piantati nell'area del Vulcano dos Capelinhos sull'Isola di Faial - il sito dell'eruzione vulcanica del 1957 - e dal "lajido" di Criação Velha sull'Isola di Pico.

Due aree diverse, ciascuna con la sua speciale unicità per un vino caratterizzato da un equilibrio assolutamente unico.

Fermentato e invecchiato in tank tulip di cemento refrigerato.





PÉ DO MONTE DO PICO Riserva 2021

Prodotto da varietà autoctone in antichi vigneti piantati nel "lajido" di Criação Velha che presentano bassi livelli di produttività associati ad un elevato livello di qualità.

L'uva viene sottoposta ad una meticolosa selezione e trasportata rapidamente in piccole cassette nella cantina dove viene spremuta utilizzando unicamente presse verticali.

Il vino è sottoposto ad una macerazione prefermentativa, utilizzando unicamente lieviti indigeni ed a una fermentazione in vasche di cemento refrigerate tulip con successivo affinamento.

Edizione numerata di 2792 bottiglie.



TERRA BRUM DO PICO Riserva 2021



Prodotto dalle antiche vigne del Solar Terra Brum situate in Areia Larga, una zona selezionata nell'Isola del Pico.

Il Solar Terra Brum ha una storia antica che risale al 1796, quando il suo primo proprietario, Morgado José Francisco da Terra Brum, iniziò la coltivazione intensiva delle vigne nelle sue grandi proprietà sull'isola di Pico.

Questo vino viene fatto fermentare in vasche di cemento refrigerate tulip utilizzando unicamente lieviti indigeni, e affinato per 10 mesi a contatto con le fecce.

Edizione numerata di 1426 bottiglie.

ADEGA DO YULCÃO AZORES QUALITY WINES SITE: ADEGADOVULCAO.COM E-MAIL: INFO@ADEGADOVULCAO.COM BOOKINGS: ENOTURISMO@ADEGADOVULCAO.COM +351 913 009 748 WINERY AND WINE TASTING RUA DOS BISCOITOS, Nº 3 9950- 542 SÃO MATEUS MADALENA DO PICO, AÇORES