

TENUTA TERRAVIVA Rubrica delle eccellenze di Tortoreto

di Michele Ferrante

In questo numero presentiamo un'azienda agricola che dai propri vigneti produce dei vini pregiati apprezzati non solo nel territorio nazionale ma molto anche all'estero:

TENUTA TERRAVIVA, UN'AZIENDA VITIVINICOLA A COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La Tenuta Terraviva fa una coltivazione biologica che si estende per circa 22 ettari in via del Lago a Tortoreto Alto con vitigni autoctoni: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Passerina, Pecorino. La vinificazione avviene solo ed esclusivamente da uve biologiche prodotte dai propri vigneti. Le uve vengono lavorate senza aggiunta di alcuna sostanza. Le fermentazioni sono libere con lieviti indigeni. I vini ottenuti **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG**,

Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzo Pecorino DOC ed Abruzzo Passerina DOC, non sono chiarificati e filtrati. Tutte queste operazioni vengono effettuate per cercare di rappresentare al meglio la specificità del territorio nel quale si opera che sono le meravigliose colline di Tortoreto, vero anfiteatro affacciato sul mare Adriatico.

La terra che vive, se sapientemente curata e rispettata, restituisce prodotti incomparabili e questi vini rappresentano una eccellenza per il territorio di Tortoreto che viene apprezzata in Italia e anche all'estero. Un impianto fotovoltaico da 20 kw garantisce l'autosufficienza energetica dell'azienda. La Tenuta è caratterizzata da

una forte impronta familiare ed è supportata da una squadra giovane ricca di entusiasmo e passione sempre attenta alla salvaguardia dell'ambiente.



l'azienda vista da Tortoreto alto

La Tenuta Terraviva è a Tortoreto Alto via del Lago, 19 - tel. 0861.786056 internet www.tenutaterraviva.it