



BRANDS | VIRGIN VELIER

## GIOTTO BINI

BY VELIER

Nel 2006 le strade della Velier e di Gabrio Bini si incrociano ed è amore a prima vista. I vini di Serragghia raccontano con fedeltà il ritratto di Pantelleria, uno scoglio vulcanico tra la Sicilia e l'Africa: una terra selvaggia battuta da sale, sole e vento. Così lo sposalizio con le Triple "A" mette in comunicazione Genova e Pantelleria. Ma la storia d'amore si corona nell'incontro con l'altro frutto del duro lavoro di Gabrio e del figlio Giotto: i capperi sotto sale, un vero e proprio unicum, un'esplosione di gusto puro e nudo capace di racchiudere in una piccola gemma preziosa la vera quint'essenza dell'isola di Pantelleria.



## OVERVIEW

### STORIA

Gabrio Bini, architetto visionario di origine milanese, durante un viaggio si innamora follemente dell'isola di Pantelleria e delle sue terre scontrose e selvagge. L'azienda, che prende il nome dalla contrada Serragghia, comincia dalla produzione di capperi, che su quest'isola siccitosa e calda e dal forte vento trovano il loro habitat naturale. Sarà però la viticoltura a rendere Serragghia famosa in tutto il mondo grazie alla produzione di vini di incredibile purezza ed espressività, strappati alla natura con fatica e sacrificio. Oggi l'intera azienda, che produce anche origano, è portata avanti con il prezioso aiuto del figlio Giotto. Su quest'isola, che non conosce e non concede compromessi, l'unica via di lavorazione possibile è quella naturale, che invece di imporsi sulla natura ne scende a patti. Gabrio l'ha capito fin dal principio e segue questa strada sin dal principio.

### METODO DI PRODUZIONE

I Capperi sotto Sale di Serragghia prendono nome dalla contrada di Pantelleria dove crescono in maniera spontanea senza l'impiego di pesticidi. La raccolta avviene in più passaggi compresi tra i mesi di maggio e luglio. Sono utilizzati esclusivamente le gemme ossia i capperi, anche se si sta riscoprendo l'uso dei frutti, i cucunci, e delle foglie. La raccolta è interamente manuale e faticosa data la natura strisciante della pianta. I capperi sono messi in una mastella insieme ad un pugno di Fleur de Sel de Guérande, che ne favorisce la fermentazione. Per osmosi i capperi cedono liquido formando una salamoia dove rimangono da 11 giorni fino a diversi mesi.

**Nazione:** Italia

**Regione:** Sicilia

**Fondazione:** 2002

**Distribuito da Velier dal:** 2006

**Sito web:** [www.serragghia.it](http://www.serragghia.it)





Giotto Bini

**CAPPERI SERRAGGIA**

**1 lt**

