



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 Fluer 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





Giotto Bini

CAPPERI SERRAGGIA

1 lt

